

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ КК «Ладожский многопрофильный техникум» разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО). Нормативные документы для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 № 06-174 «О методических рекомендациях». Методические рекомендации по реализации федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
- письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия». Методические рекомендации по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования;
- письмо Минпросвещения России от 20 декабря 2018 г. N 03-510 О направлении информации «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации,

изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»;

- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Закон об образовании по вопросам воспитания обучающихся» (ст. 2 ФЗ);
- распоряжение Правительства РФ от 12.11.2020 г. № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 г.;
- Устав ГБПОУ КК ЛМТ,
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, утвержденное директором ГБПОУ КК ЛМТ.

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

- Дата начала занятий: 1 сентября;
- нормы учебной нагрузки обучающихся: максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при освоение основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю; максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу;
- продолжительность учебной недели: пятидневная;
- продолжительность учебных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю: 45 минут;
- обед 60 минут в соответствии с графиком;
- система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП СПО ППКРС (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.): в начале учебного года или семестра преподаватель проводит входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения. Текущий контроль знаний обучающихся в техникуме имеет следующие виды:
- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных и практических заданий;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Обобщение результатов текущего контроля знаний проводится в конце семестра. Результаты успеваемости за данный период каждого обучающегося и группы в целом предоставляются в учебную часть кураторами учебных групп.

Данные текущего контроля используются учебной частью, методическими комиссиями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей. Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины или МДК. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах:

5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и фиксируется в протоколе;

-порядок проведения учебной и производственной практики: каждый МДК завершается учебной и производственной практиками, учебная практика проводится на базе лабораторий и мастерских техникума, мастерами производственного обучения; производственная практика проводится в организациях на основе договоров. За 2 месяца до начала практики приказом директора назначается руководитель практики. Содержание этапов практики определяется рабочей программой, которая разрабатывается руководителем практики и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Базами практики являются

организации различных организационно-правовых форм и форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между организацией и администрацией техникума, оснащенные современным оборудованием, наличием квалифицированного персонала. Обучающиеся заключившие с организациями индивидуальный договор о производственной практике за одну неделю до начала практики предоставляют один его экземпляр в администрацию техникума. Контроль посещения студентами базы практик осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом. Двукратное отсутствие студента на объекте без уважительной причины является основанием для незачета практики. Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачетом и зачетом;

- организация консультаций, в т. ч. сведения о распределении часов, выделенных на их проведение; за весь курс обучения количество консультаций составляет 4 часа на одного обучающегося в течении года; консультации проводятся по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю как групповые так и индивидуальные;
- время и сроки проведения каникул: каникулы за весь период обучения составляют 24 недели; в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период: I курс – 9 недель, II курс – 9 недель, III курс – 9 недель.

Основная образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется на основе включения в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разработанных и утвержденных с учетом включенных в примерные образовательные программы, указанные в части 9.1 ст. 12 Закона об образовании, примерных программ воспитания и примерных календарных планов воспитательной работы.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 года № 06-259. В течение всего срока обучения студенты получают общеобразовательную подготовку.

180 часов распределены следующим образом:

введены дополнительные учебные дисциплины – «Кубановедение» - 57 часов, «Основы финансовой грамотности» - 36 часов, «Основы предпринимательской деятельности – 36 часов; «Астрономия» - 51 час., «Родная литература» - 36 час. Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей техникум определяют самостоятельно с учетом профиля профессионального образования. К таким учебным дисциплинам относится УД Экология, преподавание которой остается в учебном плане в количестве 36 часов, одновременно ОУД Экология введена учебная дисциплина «Родная литература». На основании приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 г. № 01.8/889 «Об утверждении регионального учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края» введена дисциплина «Кубановедение» в количестве 57 часов. На основании письма ГБУ КК НМЦ ДПО № 229/02-01 от 29.08.2014 «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности» за счет 180 резервных часов, отведенных на изучение дополнительных дисциплин введена учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» в количестве 36 часов в общеобразовательный цикл. В дисциплину «Обществознание (включая экономику и право)» введено 4 часа по изучению антикоррупционной составляющей. Программа по обществознанию направлена на формирование негативного отношения к насилию и агрессии в любой форме; формирование уважения и признания к себе и к людям, к их культуре; развитие способности к межнациональному и межрелигиозному взаимодействию; к толерантному общению, к конструктивному взаимодействию с представителями социума независимо от их принадлежности и мировоззрения; формирование умения определять границы толерантности; воспитание неприязни к насилию, терроризму и экстремизму, предотвращения экстремистских проявлений в общественной среде, профилактику экстремизма в молодежной среде; укрепление установок толерантного сознания и поведения среди молодежи; создание

толерантного мировоззрения, где отсутствуют идеи экстремистского начала. На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18.06.2021 г № 47-0113-12549/21 «Об изучении дисциплин по направлению «бережливое производство» в учебные дисциплины «Обществознание», «Экология» и «Охрана труда» введено изучение тем по направлению «бережливое производство».

Учебные сборы для юношей проводятся после 4 семестра в каникулярное время в течение 5 дней (35 часов). По каждой дисциплине общеобразовательного цикла программой предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов, на выполнение которых учебным планом предусмотрено 39 часов внеаудиторной самостоятельной работы.

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

При формировании вариативной части ОПОП СПО ППКРС учитывалось мнение работодателей, где обучающиеся данной профессии будут проходить производственную практику. Согласование осуществлялось на заседании круглого стола в присутствии представителей работодателей: заведующей производством (технологом) сельскохозяйственного производственного кооператива «Сельскохозяйственного колхоза «Родина» - Квашниной Я.В.; директором ООО «Лидер – 1» С.М.Чеботарёвым, директором ООО «Гермес» - Т.А.Отрощенко.

Вариативная часть позволяет расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получением дополнительных умений и навыков, а также знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и социальных партнеров, проведено заседание круглого стола по распределению часов вариативной части ОПОП СПО ППКРС, на котором принято решение - часы вариативной части распределить следующим образом:

Общепрофессиональный цикл		часы вариативной части (720)	часы вариативной части из ФГОС СПО (612)
ОО	Общеобразовательный цикл	68	
ОУД 06.	Физическая культура	58	
	Вариативная часть предназначена для углубления определённых ФГОС СПО по данной профессии к знаниям, умениям. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОУД 06.Физическая культура уметь: -применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики для данной профессии		
ОУД 11.	Обществознание	10	
	Вариативная часть предназначена для углубления определённых ФГОС СПО по данной профессии к знаниям, умениям. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОУД 11.Обществознание уметь: -владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат		

	обществознания; знать: -российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна)		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	220	282
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	-	20
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	8	30
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		30
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		10
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	4	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		92
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		50
ОП. 11	Организация обслуживания		50
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	72	
ОП. 13	Художественная резка овощей и фруктов	72	
ОП. 14	***Психология общения	64	
П.00	Профессиональный цикл	432	330
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		10
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		20

УП.01	Учебная практика		36
ПП.01	Производственная практика	72	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
УП.02	Учебная практика		36
ПП.02	Производственная практика	108	0
ПМ03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		10
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		20
УП.03	Учебная практика		36
ПП.03	Производственная практика	72	0
ПМ 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		10
УП 04.			0
ПП.04	Производственная практика	36	0
ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40
УП 05.	Учебная практика		72
ПП.05	Производственная практика	144	0
	Итого	720	612

***Учебная дисциплина «Психология общения» является **адаптационной дисциплиной**, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

На основании анкетирования, рекомендаций работодателей ООО «Гермес» ресторан «Огонёк», ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» (столовая, кафе, кондитерский цех), предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих и на основании решения методической комиссии «Сферы обслуживания и общественного питания», для овладения обучающимися соответствующими профессиональными и общими компетенциями, считаем целесообразным использовать часы вариативной части следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Часы вариативной части	Часы вариативной части	Документ на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ОП.ОО	Общепрофессиональный цикл	220	282	
ОП 01.	<p>В результате изучения дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств нового поколения и импортного производства</i> - <i>использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разно образных блюд, кондитерских изделий и выпечки**</i> <i>использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню</i> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>алгоритм гигиенической оценки питьевой воды и источников водоснабжения</i> - <i>методику обеззараживания и улучшения качества питьевой воды</i> - <i>санитарные требования к кулинарной обработке продуктов</i> - <i>санитарные требования к хранению и раздаче готовых блюд.</i> 	-	20	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ОП 02.	<p>В результате изучения дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>проводить органолептическую оценку качества импортного пищевого сырья и экзотических продуктов;</i> <p>должен знать:</p>	8	30	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный</p>

	<p><i>-признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p>			<p>цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ОП 03.	<p>В результате изучения дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>обслуживать индукционные плиты, холодильное оборудование шоковой заморозки, пароконвектоматы;</i> - <i>рассчитывать меню для холодного и горячего цехов ресторана;</i> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>современное механическое оборудование и универсальные приводы, используемые в ресторанах;</i> <i>-современное технологическое пароварочное, жарочное, варочно - жарочное оборудование ресторанов для горячего цеха;</i> <i>-виды грилей, используемых в ресторанах;</i> <i>-универсальное водогрейное оборудование ресторанов;</i> - <i>оборудование ресторанов для раздачи пищи;</i> <i>-холодильное оборудование ресторанов;</i> <i>-европейские типы предприятий питания;</i> <i>-организацию деятельности предприятия общественного питания ресторанного бизнеса;</i> <i>-европейскую организацию рабочих мест повара, кондитера в различных цехах и зон кухни ресторанов;</i> <i>-обоснование выбора технологических режимов, характеристика современных приемов в приготовлении сложных горячих блюд;</i> <i>-особенности обслуживания посетителей в ресторанах, кафе, барах; расчетные виды меню для различных цехов ресторанов;</i> <i>-современное технологическое оборудование ресторанов для обработки и нарезки овощей, для</i> 	-	30	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

	<p>обработки птицы, мяса и рыбы, для нарезки хлеба и гастрономии;-- технологическое оборудование ресторанов для измельчения продуктов в замороженном виде; правила безопасной эксплуатации вакуумного упаковщика VC150; - назначение, принцип работы, правила эксплуатации индукционных плит, пароконвектоматов, оборудования шоковой заморозки</p>			
ОП 04.	<p>В результате изучения дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ориентироваться в показателях деятельности предприятий общественного питания -проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты -планировать меню с учетом потребительских предпочтений <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -показатели деятельности предприятий общественного питания -нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания -правила и технологии расчетов с потребителями -технологии наставничества и обучения на рабочих местах -факторы, влияющие на ценовую политику в меню -принципы управления предприятием питания 		10	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ОП 05.	<p>В результате изучения дисциплины «Основы калькуляции и учёта» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять технологические карты <p>должен знать:</p>	4	-	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк»</p>

	<i>виды нормативно -технологической документации</i>			ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г
ОП 07.	<p>В результате изучения дисциплины ««Иностранный язык в профессиональной деятельности»» обучающийся должен уметь <i>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</i></p> <p>должен знать: -<i>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</i></p>	-	92	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ОП 10.	<p>В результате изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь: -<i>использовать информационные технологии для сбора, хранения и обработки информации;</i> -<i>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</i> -<i>использовать информационные ресурсы для поиска и</i></p> <p>должен знать: -<i>основные понятия автоматизированной обработки информации</i> -<i>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</i> - <i>основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</i> -<i>назначение и принципы использования</i></p>	-	50	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

	<p><i>системного и прикладного программного обеспечения;</i></p> <p><i>-правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения</i></p>			
ОП 11.	<p>В результате изучения дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- осуществлять процесс подготовки к обслуживанию;</i> <i>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</i> <i>- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</i> <i>-обслуживать потребителей в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</i> <i>-эксплуатировать в процессе работы оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</i> <i>-осуществлять процесс презентации холодных блюд и закусок;</i> <i>- осуществлять процесс презентации горячих закусок;</i> <i>- осуществлять процесс презентации первых блюд и блюд национальной кухни;</i> <i>- осуществлять процесс презентации вторых блюд в присутствии посетителей;</i> <i>- осуществлять процесс презентации сладких блюд и десертов;</i> <i>- осуществлять процесс презентации горячих напитков</i> <p>должен знать:</p>		50	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара; - особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов 			
ОП 12	<p>В результате изучения дисциплины «Специальный рисунок и лепка» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику выполнения рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, 	72		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

	<p><i>последовательность работы над рисунком;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов различной формы. 			
ОП 13	<p>В результате изучения дисциплины «Художественная резка овощей и фруктов» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с инструментами и приспособлениями их применение и порядок хранения. - производить расчёт штрих-кода по методике определение подлинности товаров; - производить первичную обработку овощей, - производить простую и сложную (фигурную) нарезку овощей и фруктов, элементов карвинга; - составлять композицию в сочетании продуктов по цветовой гамме; - производить оформление бутербродов; - производить художественную резку из овощей и фруктов - карвинг из сырых овощей: пекинская капуста - листики; помидор - роза; огурец - розочка, листики, трубочки, валанчики; перец - мак, тюльпан, фигурная нарезка; лук зеленый - листики, шпалки, шпажки, лук репчатый - хризантема, яблоко - лебедь и др. - готовить салаты из сырых овощей; производить первичную обработку овощей и готовить салаты из вареных овощей; готовить салаты - коктейли из сырых или вареных овощей, салат мясной, рыбный, столичный. производить первичную обработку мясных или рыбных продуктов, 	72		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

<p> <i>нарезать;</i> <i>готовить «Ассорти мясное, рыбное»;</i> <i>готовить ланспиг, охлаждение,</i> <i>заливание в форму.</i> <i>производить первичную обработку</i> <i>овощей, ягод, мясных или рыбных</i> <i>продуктов.</i> <i>нарезать разными приемами и</i> <i>способами, укладывать продукты по</i> <i>сочетанию цветовой гаммы, и</i> <i>композиции, заливать ланспигом,</i> <i>охлаждать.</i> <i>укладывать продукты разными</i> <i>приемами и способами по сочетанию</i> <i>цветовой гаммы, подачи</i> <i>сервировать стол к завтраку и обеду;</i> <i>подбирать посуду, столовые приборы и</i> <i>аксессуары для подачи;</i> <i>складывать бумажные салфетки</i> <i>разными приемами должен знать:</i> <i>инструменты и приспособления, их</i> <i>применение и порядок хранения.</i> <i>-определение пищевых продуктов по</i> <i>качеству;</i> <i>расчёт штрих-кода по методике</i> <i>определение подлинности товаров;</i> должен знать: <i>технология приготовления</i> <i>бутербродов, подбор овощей для</i> <i>цветовой гаммы украшения,</i> <i>технология художественной резки из</i> <i>овощей и фруктов</i> <i>карвинг из сырых овощей: пекинская</i> <i>капуста - листики; помидор - роза;</i> <i>огурец - розочка, листики, трубочки,</i> <i>валанчики; перец - мак, тюльпан,</i> <i>фигурная нарезка; лук</i> <i>зеленый - листики, шпалки, шпажки,</i> <i>лук репчатый -</i> <i>хризантема, яблоко - лебедь и др.;</i> <i>-технология приготовления салатов из</i> <i>сырых овощей;</i> <i>первичную обработку овощей и</i> <i>приготовление салатов из вареных</i> <i>овощей; -технология приготовления</i> <i>салатов - коктейлей из сырых или</i> <i>вареных овощей, салат мясной, рыбный,</i> <i>столичный; -первичную обработку</i> <i>мясных или рыбных продуктов, нарезка;</i> <i>технология приготовления «Ассорти</i> <i>мясное, рыбное»;</i> <i>технология приготовления ланспига,</i> </p>			
---	--	--	--

	<p>охлаждение, заливание в форму. первичную обработку овощей, ягод, мясных или рыбных продуктов. приемы и способы нарезки, укладывание продуктов по сочетанию цветовой гаммы, и композиции, заливание ланспигом, охлаждение. способы и приемы укладывания продуктов по сочетанию цветовой гаммы, подачи; -сервировку стола к завтраку и обеду; подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи; приемы складывания бумажных салфеток</p>			
АД 14	<p>В результате изучения дисциплины «Психология общения» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понимать запросы и потребности конкретных групп клиентов (в соответствии с их индивидуальными особенностями), их требования к качеству обслуживания; - устанавливать контакт и гибко реагировать на возникающую проблему в процессе делового общения; -понимать человека и осмысленно ставить себя на его место; - находить общий язык с разными людьми; -разрешать конфликтные ситуации; -квалифицированно взаимодействовать с посетителями, клиентами, потребителями услуг; -использовать свой потенциал, познавая свои возможности; - соблюдать этикетные нормы поведения; -организовывать проведение деловой беседы; -пользоваться визитными карточками; - применять на практике правила поведения за столом; - использовать на практике правила вручения и принятия подарка; 	64		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

<p>- применять на практике рекомендации специалистов в области имиджологии</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о психологических основах делового общения и его значении в профессиональной деятельности работников сферы обслуживания, сферы услуг, управления; - о вербальных (словесных), невербальных (бессловесных) средствах общения и их роли при установлении контакта с клиентами; - о восприятии, понимании человека в процессе общения, искажении представлений о человеке и влиянии механизмов восприятия на эффективность общения; - правила установления деловых контактов и об их влиянии на эффективность взаимодействия и степень взаимопонимания; правила трактовки невербальных средств общения; - техники общения, правила слушания и о видах слушания; - об этикете в деловом общении: словесном (культура речи) и невербальном (рукопожатие, улыбка, взгляд, мимика, поза и жесты); правила этикета и нормы этического взаимодействия; о деловом этикете служебных отношений и культуре поведения; - приемы эффективного общения по телефону; как провести деловую беседу и какие виды вопросов при этом использовать (открытые и закрытые вопросы, риторический вопрос, вопросы, подавляющие сопротивление), правила аргументации; об этических требованиях к деловой переписке; о составлении делового письма; видах деловых писем; о видах визитных карточек и правилах их оформления; 			
---	--	--	--

	<p>о видах деловых приемов: «завтрак», «а-ля фуршет», «коктейль» и др.; - правила поведения за столом; требования к сувенирам и подаркам в деловой сфере и повседневной жизни; требования к одежде и внешнему виду деловой женщины и делового мужчины. Рекомендации специалистов в области имиджологии;</p> <p>требования этикета у разных народов; об индивидуальных особенностях личности (темперамент, характер, воля, способности, эмоции и чувства) и их влияние на эффективность делового общения;</p> <p>- о структуре конфликтов и правилах поведения в конфликтных ситуациях</p>			
П.00	Профессиональный цикл	432	330	
МДК 01.02	<p>В результате изучения МДК.01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь:</p> <p>- работать с нормативно-технической документацией, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p> <p>должен знать:</p> <p>- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, весоизмерительных приборов.</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>		10	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

МДК 01.02	<p>В результате изучения МДК.01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить презентацию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; - способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов 		20	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
УП 01.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи -демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи 		36	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ПП 01.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -по организации работы заготовочных цехов. - подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов из рыбы, нерыбных продуктов, из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи; - по проведению презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней 	72		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

	<i>птицы, дичи</i>			
МДК 02.01.	<p>В результате изучения МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, процессы хранения и подготовки к реализации. -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. -правила утилизации отходов. 		10	
МДК 02.02.	<p>В результате изучения МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить презентацию супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, <p>мясных продуктов и домашней птицы, дичи</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> технология приготовления горячих 		20	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>

	<i>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>			
УП 02.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи; -демонстрации навыков презентации супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи 		36	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ПП 02	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов; - мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи; -закусок разнообразного ассортимента; -демонстрации навыков презентации супов и соусо; блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, закусок разнообразного ассортимента; 	108		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
МДК 03.01	<p>В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить подготовку инвентаря, 		10	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1»</p>

	<p><i>оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p>должен знать: - санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p>			<p>ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
МДК 03.02.	<p>В результате изучения МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь -проводить презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен знать: технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		20	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
УП 03.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 должен иметь практический опыт: -демонстрации навыков подготовки инвентаря,</p> <p><i>оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> -демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		36	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ПП 03.	Обучающийся в ходе освоения	72		Протокол №6

	<p>профессионального модуля ПМ.03 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 			<p>заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
МДК 04.01	<p>В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. 		10	<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ПП 04.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрации навыков подготовки инвентаря, о холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных 	36		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный</p>

	<i>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента борудования и рабочего места повара к приготовлению</i>			цех, к4афе, столовая) от 26.07.2019 г
МДК 05.01.	В результате изучения МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен уметь: <i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен знать: - санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i>		10	Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.07.2019 г
МДК 05.02.	В результате изучения МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обучающийся должен уметь <i>-проводить презентацию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен знать: технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>		40	Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г
УП 05.	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен иметь		72	Протокол №6 заседания круглого стола с

	<p>практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента; демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></p>			<p>работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, к4афе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
ПП 05.	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента; демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></p>	144		<p>Протокол №6 заседания круглого стола с работодателями: ООО «Гермес» ресторан «Огонёк» ООО «Лидер-1» ресторан «Светлячок», СПК СК «Родина» производственный цех, кафе, столовая) от 26.07.2019 г</p>
	ИТОГО	720	612	

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации проводятся из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год на каждую учебную группу, распределяются с ежегодной коррекцией количества часов в зависимости от наполняемости групп. Консультации проводятся по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, по которым предусмотрена промежуточная аттестация в виде экзамена.

Задачей проведения консультаций является повышение качества освоения образовательных программ, руководство самостоятельной работой обучающихся, оказание индивидуальной помощи обучающимся в подготовке письменных экзаменационных работ и дипломных проектов, ликвидация пробелов в знаниях обучающихся, углубление и расширение знаний обучающихся по отдельным особо значимым темам и разделам программ учебных дисциплин, МДК.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из задач консультаций и с учетом пожеланий обучающихся, и могут проводиться с целой группой, её частью, отдельными студентами.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине, МДК, УП, ПП разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для

аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО ППКРЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом техникума. В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Формы промежуточной аттестации указаны для каждой учебной дисциплины и профессионального модуля в ячейках столбца 3:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла определены формы промежуточной аттестации дифференцированный зачет или экзамен; обязательны три экзамена по русскому языку, математике (сдаются в письменной форме) и биологии (в устной форме);

- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям экзамен квалификационный, который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующей методической комиссией и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей техникума и работодателей.

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (2 недели), которая проводится в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работ.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором ГБПОУ КК ЛМТ. Для разработки оценочных средств для итоговой аттестации используются методические рекомендации, направленные в исполнительные органы власти № 2069 от 28.12.2017, используются задания разработанные ФУМО СПО с привлечением экспертов союза «Ворлдскиллс Россия» и работодателей, размещенные в открытом доступе на официальном портале ФУМО в системе СПО www.fumo-spo.ru, на официальном сайте Центра развития профессионального образования www.cspo-mpu.com и/ или стандарты компетенций и задания, размещенные на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» <http://worldskills.ru/>.

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (2 недели), которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС СПО. Выпускная практическая квалификационная работа проводится в учебной мастерской и на учебном хозяйстве техникума.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной

деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения учебных и производственных практик и прочее.