

Пояснительная записка

Настоящий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ Уфимский многопрофильный профессиональный колледж разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 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 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;
- Приказа 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»;
- Приказа 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);
- Приказа 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);
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 (с изменениями от 18 ноября 2020 г.) «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа 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);
- Приказа 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);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);
- Примерная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ № 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;
- Методических рекомендаций по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 марта 2017 г. № 06-174),
- Письма Министерства образования Республики Башкортостан от 23.08.2019 г. №2-11224 «О внесении изменений в образовательные программы профессионального образования с учетом соблюдения требований ФГОС СОО»;
- Технического описания компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills);
- Устава ГБПОУ Уфимский многопрофильный профессиональный колледж;
- Локальных актов ГБПОУ Уфимский многопрофильный профессиональный колледж.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Повар ↔ кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар ↔ кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Повар — кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий - 45 мин., предусмотрена группировка парами с перерывом между уроками 5 минут. В течение дня нагрузка на обучающихся составляет 6 часов. Обеденный перерыв после 4 урока (2 пар) – 45 минут, после 8 урока -20 минут.

В течение недели общая продолжительность обязательного теоретического и практического обучения в очной форме обучения составляет 36 часов.

Количество недель, отводимых на каникулы, составляет 35 нед, в том числе:

1 курс – 12 недель,

2 курс – 10 недель,

3 курс – 11 недель,

4 курс - 2 недели,

в том числе 2 недели в зимний период на каждом курсе.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Общеобразовательный и профессиональный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с

- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);

- Методическими рекомендациями по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 марта 2017 г. № 06-174);

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, п. 2.2.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС естественнонаучного профиля, определенного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования для ППКР увеличивается на 2952 часа (82 недели) на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом получаемой профессии из расчета:

- общеобразовательные учебные дисциплины (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 2052 час. (57 нед.)

- промежуточная аттестация 108 час. (3 нед.)

- дополнительные комплексные учебные предметы, дисциплины, элементы программы, направленные на освоение ОК и ПК, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН № 06-174 от 01.03.2017), практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, включая промежуточную аттестацию 36 час. 756 час. (21 нед.).

Формирование учебного плана выполнено с учетом профиля обучения по профессии - естественнонаучный, осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

Предметная область «Русский язык и литература», включающая учебные предметы:

«Русский язык», «Литература»

«Родной язык и родная литература».

Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:

«Иностранный язык».

Предметная область "Общественные науки", включающая учебные предметы:

«История», «География», «Обществознание (вкл. экономику и право)».

Предметная область «Математика и информатика», включающая учебные предметы:

«Математика», «Информатика».

Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:

«Физика», «Химия», «Биология», «Астрономия».

Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», включающая учебные предметы:

«Физическая культура», «Экология», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Предметная область «Родной язык» и «Родная литература» введены за счет перераспределения часов, выделенных на другие дисциплины, с соблюдением условий минимального объема.

В учебный план включены дополнительные учебные предметы «Башкирский язык», «Основы финансовой грамотности», Основы проектной деятельности (в т.ч. Индивидуальный проект)» в соответствии с профилем осваиваемой профессии «Повар, кондитер», запросами регионального рынка труда.

В рамках ДУД.03 «Основы проектной деятельности (в т.ч. Индивидуальный проект)» общеобразовательного цикла обучающимися выполняется индивидуальный проект в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Обучение по общеобразовательным учебным дисциплинам составляет 2052 часа, по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального обучения – 1944 часов (по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла – 807 часов, по междисциплинарным курсам профессионального учебного цикла – 1137 часов), учебной и производственной практики – 1620 часа. Общая продолжительность обучения и практики – 156 недель.

Формирование вариативной части учебных циклов ППКРС

В ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривается 612 часов вариативной части и общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования для ППКР, увеличивается на 756 часов, следовательно, всего вариативная часть составляет 1368 часа.

На основании п.2.1 ФГОС для возможности расширения основных видов деятельности, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда объем часов распределен следующим образом: общепрофессиональный цикл – 483 час; профессиональный цикл – 885 час.

В общепрофессиональном цикле увеличен объем времени на изучение обязательных дисциплин в количестве 198 часов: ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» - 26 час., ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 42 час., ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 36 час., ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» - 18 час., ОП.05 «Основы калькуляции и учета» - 40 час., ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36 час. Введены вариативные дисциплины: ОПВ.10 «Введение в профессию», ОПВ.11 «Основы предпринимательской деятельности», ОПВ.12 «Основы организации обслуживания потребителей», ОПВ.13 «Профессиональное самоопределение и психология профессиональной деятельности», ОПВ.14 «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», ОПВ.15 «Башкирский язык в профессиональной деятельности» в объеме 285 часов.

В профессиональном цикле увеличен объем времени на изучение обязательных междисциплинарных курсов на 489 час.: МДК 01.01 – 23 час, МДК 01.02 - 8 час, МДК 02.01 – 52 час, МДК 02.02 - 111 часов, МДК 03.01 – 27 час, МДК 03.02 - 40 час, МДК 04.01 – 4 час, МДК 04.02 – 74 час, МДК 05.01 – 34 час, МДК 05.02 – 116 часов; практика увеличена на 396 часов.

Данные часы помогут обучающимся получить углубленные знания и умения по дисциплинам и курсам, сформировать значимые профессиональные компетенции в соответствии с требованиями WorldSkills Russia, необходимые в дальнейшей трудовой деятельности, стать конкурентоспособными специалистами, способными справляться с поставленными задачами в знакомых и незнакомых трудовых ситуациях профессиональной деятельности. Распределение часов вариативной части осуществлялось по результату исследований, проводимых специалистами колледжа. Выбор дисциплин вариативной части

согласовывался с руководящими работниками предприятий города соответствующего профиля.

Порядок проведения учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, выделяется не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах по каждому виду практики.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с изучением междисциплинарного курса (МДК) в рамках профессиональных модулей. По окончании учебной практики по каждому профессиональному модулю (ПМ) предусмотрен дифференцированный зачет (проверочные работы за счет времени, отведенного программой, в объеме 6 час). Сводное количество учебной практики – 14 недель.

Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и предприятиями общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная практика проводится концентрированно:

- в 4 семестре после изучения ПМ.01 – 4 недели,
- в 7 семестре после изучения ПМ.02 – 8 недель,
- в 6 семестре после изучения ПМ.03 – 5 недель,
- в 5 семестре после изучения ПМ.04 – 4 недели,
- в 8 семестре после изучения ПМ.05 – 10 недель.

Сводное количество производственной практики – 31 неделя.

Общее количество учебной и производственной практики – 45 недель.

Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц,

обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем. Предусмотрены консультации по учебным дисциплинам и МДК, консультации к выпускной квалификационной работе и консультации перед экзаменами.

Формы проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится после завершения теоретических и практических курсов изучения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в сроки, предусмотренные учебным планом, с целью определения соответствия знаний, умений и практического опыта обучающихся требованиям ФГОС СПО.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (в том числе квалификационного по профессиональному модулю, комплексного), зачета или дифференцированного зачета. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный по профессиональному модулю. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет или экзамен комплексный.

Порядок проведения и критерии оценки промежуточного контроля по учебной дисциплине, МДК разрабатываются преподавателем и утверждаются зам директора по УР.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 7 недель. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Текущий контроль успеваемости является обязательным и проводится с целью проверки качества освоения ППКРС в период между промежуточными аттестациями. Текущий контроль регулярно осуществляется на протяжении семестра, характеризуется систематичностью и разнообразием форм и методов.

Формы текущего контроля знаний определяются преподавателями и рассматриваются на заседаниях методических комиссий.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,
- зачет (с оценкой),
- итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,

- практические занятия;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- диктант, изложение, сочинение,
- самостоятельная работа.

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения обучающимися каждого раздела (темы) образовательной программы по учебной дисциплине;

Контрольные, проверочные работы, зачет с оценкой (дифференцированный зачет) проводятся для подведения итогов успеваемости по дисциплинам за семестр.

Все формы текущего контроля успеваемости проводятся по итогам изучения отдельных разделов за счет часов, отводимых на изучение раздела (темы).

Ответственными за организацию и своевременное проведение текущего контроля являются преподаватели учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников ГБПОУ УМПК является обязательной, проводится по окончании курса обучения и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО с последующей выдачей документа установленного образца об уровне образования и квалификации.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации используются КОД (контрольно оценочная документация), которая разрабатывается централизованно по компетенциям к демонстрационному экзамену. ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций по отдельному утвержденному графику Региональным центром квалификаций. Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2021 года и опубликованные в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru. Задания ДЭ предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии.

Программа Государственной итоговой аттестации утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия, из представителей общественных организаций, педагогических работников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Конкретный перечень экзаменов и работ, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников в рамках ППКРС, порядок, форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором колледжа.