



Согласовано

«29» 08 2018 год



Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №24

  
В. А. Дегтярев  
«29» 08 2018 год

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

**ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

по профессии **43.01.09**  
Квалификация:

**ПОВАР, КОНДИТЕР**  
повар, кондитер

Форма обучения

**ОЧНАЯ**

Нормативный срок обучения **3 года 10мес.**  
на базе **основного общего образования**

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 9 декабря 2016 года

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ «Колледж  
торговли, общественного питания и  
сервиса»  
А.В. Жуков  
«29» 08 2018 год



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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	6	4	-	0	-	12	52
II курс	32	6	1	-	2	-	11	52
III курс	19	10	10	-	2	-	11	52
IV курс	13	7	19	-	1	2	2	44
<b>Всего</b>	<b>94</b>	<b>29</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>200</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки							
		Дифференцированные зачеты	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	3 сем 17 нед.	4 сем 22 нед.	5 сем 16 нед.	6 сем 23 нед.	7 сем 17 нед.	8 сем 22 нед.
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20	21
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	Зз/ 14ДЗ	Зэ	2052	0	2052	2020	32				478	530	478	566	0	0	0	0
	<b>Базовые дисциплины</b>			1521	0	1521	1521	0				340	380	357	409	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		4	114	0	114	114	0				34	23	34	23	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	4		171	0	171	171	0				34	53	34	50	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	4		171	0	171	171	0				34	38	51	48	0	0	0	0
ОУД.04	Математика		4	228	0	228	228	0				51	57	68	52	0	0	0	0
ОУД.05	История	4		171	0	171	171	0				34	38	51	48	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3, 4		171	0	171	171	0				34	38	51	48	0	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	4		72	0	72	72	0				17	19	17	19	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	4		108	0	108	108	0				34	38	17	19	0	0	0	0
ОУД.09	Обществознание	4		171	0	171	171	0				34	38	35	64	0	0	0	0
ОУД.10	География	4		72	0	72	72	0				0	0	34	38	0	0	0	0
ОУД.11	Экология	2		72	0	72	72	0				34	38	0	0	0	0	0	0
	<b>Профильные дисциплины</b>			351	0	351	319	32				102	114	104	66	0	0	0	0
ОУД.12	Информатика		4	108	0	108	76	32				34	38	17	19	0	0	0	0
ОУД.13	Химия	4		171	0	171	171	0				51	57	35	28	0	0	0	0
ОУД.14	Биология	4		72	0	72	72	0				17	19	17	19	0	0	0	0
	<b>Дополнительные дисциплины</b>			180	0	180	180	0				36	36	17	91	0	0	0	0
УД.15	Основы исследовательской деятельности	1		36	0	36	36	0				36	0	0	0	0	0	0	0
УД.16	Экология питания	2		36	0	36	36	0				0	36	0	0	0	0	0	0
УД.17	Психология			36	0	36	36	0				0	0	17	19	0	0	0	0
УД.18	История культуры Тамбовского края			36	0	36	36	0				0	0	0	36	0	0	0	0
УД.19	Астрономия	4		36	0	36	36	0				0	0	0	36	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	Зз/ 8ДЗ	Зэ	480	52	428	128	300				0	0	0	36	192	122	124	6
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5		66	8	58	20	38				0	0	0	0	66	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5		48	6	42	14	28				0	0	0	0	48	0	0	0

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		5	62	6	56	18	38			0	0	0	0	62	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		44	4	40	14	26			0	0	0	0	16	28	0	0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6		52	6	46	16	30			0	0	0	0	0	52	0	0	
ОП.06	Охрана труда		4	36	4	32	18	14			0	0	0	36	0	0	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		64	6	58	0	58			0	0	0	0	0	32	32	0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	7		36	4	32	18	14			0	0	0	0	0	0	36	0	
ОП.09	Физическая культура	6,7,8		40	4	36	0	36			0	0	0	0	0	10	24	6	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	7		32	4	28	10	18			0	0	0	0	0	0	32	0	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13Д 3</b>	<b>8э/ 5Эм</b>	<b>3120</b>	<b>88</b>	<b>3032</b>	<b>278</b>	<b>486</b>	<b>2208</b>		<b>60</b>	<b>134</b>	<b>298</b>	<b>134</b>	<b>190</b>	<b>384</b>	<b>706</b>	<b>488</b>	<b>786</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>13Д 3</b>	<b>8э/ 5Эм</b>	<b>3120</b>	<b>88</b>	<b>3032</b>	<b>278</b>	<b>486</b>	<b>2208</b>		<b>60</b>	<b>134</b>	<b>298</b>	<b>134</b>	<b>190</b>	<b>384</b>	<b>706</b>	<b>488</b>	<b>786</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>4Д3</b>	<b>1э/ 1Эм</b>	<b>544</b>	<b>12</b>	<b>532</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>420</b>		<b>12</b>	<b>134</b>	<b>298</b>	<b>52</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		36	4	32	14	18			19	17	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	4	76	8	68	26	42			19	17	16	24	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	2		252		252			252		96	120	36	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	2		168		168			168		0	144	0	24	0	0	0	0	
ПМ.01	Экзамен		4	12		12				12	0	0	0	12	0	0	0	0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>2Д3</b>	<b>2э/ 1Эм</b>	<b>720</b>	<b>18</b>	<b>702</b>	<b>64</b>	<b>98</b>	<b>528</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>130</b>	<b>176</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	32	4	28	10	18			0	0	16	16	0	0	0	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	148	14	134	54	80			0	0	0	0	80	68	0	0	
УП.02	Учебная практика	6		288		288			288		0	0	66	114	96	12	0	0	
ПП.02	Производственная практика	6		240		240			240		0	0	0	0	0	240	0	0	
ПМ.02	Экзамен		6	12		12				12	0	0	0	0	0	12	0	0	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>2Д3</b>	<b>2э/ 1Эм</b>	<b>314</b>	<b>14</b>	<b>300</b>	<b>42</b>	<b>78</b>	<b>168</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	32	4	28	10	18			0	0	0	0	32	0	0	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к		6	102	10	92	32	60			0	0	0	0	32	70	0	0	

	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																				
УП.03	Учебная практика	6		72		72			72		0	0	0	0	0	72	0	0			
ПП.03	Производственная практика	6		96		96			96		0	0	0	0	0	96	0	0			
ПМ.03	Экзамен		6	12		12				12	0	0	0	0	0	12	0	0			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>3ДЗ</b>	<b>1э/ 1Эм</b>	<b>594</b>	<b>18</b>	<b>576</b>	<b>56</b>	<b>106</b>	<b>402</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>268</b>	<b>326</b>			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		64	6	58	20	38			0	0	0	0	0	0	64	0			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	116	12	104	36	68			0	0	0	0	0	0	102	14			
УП.04	Учебная практика	8		126		126			126		0	0	0	0	0	0	102	24			
ПП.04	Производственная практика	8		276		276			276		0	0	0	0	0	0	0	276			
ПМ.04	Экзамен		8	12		12				12	0	0	0	0	0	0	0	12			
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2ДЗ</b>	<b>2э/ 1Эм</b>	<b>948</b>	<b>26</b>	<b>948</b>	<b>76</b>	<b>170</b>	<b>690</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>124</b>	<b>220</b>	<b>460</b>			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	32	4	28	10	18			0	0	0	0	32	0	0	0			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	214	22	192	66	126			0	0	0	0	16	40	118	40			
УП.05	Учебная практика	8		306		306			306		0	0	0	0	96	84	102	24			
ПП.05	Производственная практика	8		384		384			384		0	0	0	0	0	0	0	384			
ПМ.05	Экзамен		8	12		12				12	0	0	0	0	0	0	0	12			
	Промежуточная аттестация					180					0	0	0	72	36	36	0	36			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)</b>			72														72			
<b>Всего</b>		<b>5э/ 35ДЗ</b>	<b>13э/ 5Эм</b>	<b>5724</b>	<b>140</b>	<b>5512</b>	<b>2426</b>	<b>818</b>	<b>2208</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>			
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена											дисциплин и МДК			<b>516</b>	<b>564</b>	<b>510</b>	<b>642</b>	<b>384</b>	<b>300</b>	<b>408</b>	<b>60</b>
											учебной практики			<b>96</b>	<b>120</b>	<b>102</b>	<b>114</b>	<b>192</b>	<b>168</b>	<b>204</b>	<b>48</b>
											производственной практики			<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>684</b>
											экзаменов			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
											<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (или место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
3	Актальный зал

#### **4. Пояснительная записка**

##### 4.1. Общие положения

Настоящий учебный план основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);

- Приложения 12. Макет примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования <http://reestrspo.ru>

##### 4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом;

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность учебных занятий 45 мин.;

- контроль выполнения требований федерального государственного образовательного стандарта по профессии и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен; система оценок - пятибалльная;

- 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;

- учебная практика и производственная практика проводятся концентрировано в несколько периодов;

Общее каникулярное время составляет 36 недель: 12 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

### 4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Профиль обучения – естественнонаучный.

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, что соответствует 2052 часам, 4 недели промежуточной аттестации и 24 недели каникулярного времени. В соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на общеобразовательный цикл отведено 2052 часов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

На промежуточную аттестацию выносятся две обязательных дисциплины: русский язык и математика и две дисциплины по выбору образовательного учреждения.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

### 4.4. Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также требований работодателей, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331 Дата регистрации в реестре: 31/03/2017) в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности



ОП.05 Основы калькуляции и учета  
ОП.06 Охрана труда  
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  
ОП.09 Физическая культура

Дополнительно в учебный план вводится следующая дисциплина:

ОП 10 Основы финансовой грамотности

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в счет часов, отведенных на эту дисциплину, консультации не предусмотрены.

#### 4.5 Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом и втором семестре изучается модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;
- на втором и третьем курсе (третий, четвертый, пятый и шестой семестры) изучается модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в пятом и шестом семестре изучается модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на четвертом курсе (в седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,
- на третьем и четвертом курсе (в пятом, шестом, седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в общепрофессиональном и профессиональном цикле отведено 140 часов, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО

На изучение профессиональных модулей отводится 3114 часов, из которых 612 часов – часы вариативной части, что соответствует пункту 2.1 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 4.6. Формирование вариативной части ОПОП

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, поэтому вариативная часть распределяется следующим образом:

- общепрофессиональный цикл (156 часов);
- профессиональный цикл (456 часов)

Основанием для распределения вариативной части ППКРС СПО являются:

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

#### 4.7. Порядок аттестации обучающихся

##### *Формы проведения промежуточной аттестации*

Целью промежуточной аттестации является комплексная и объективная оценка знаний и умений, обучающихся в процессе освоения профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация, проводящаяся в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Зачет является формой оценки, дифференцированный зачет выставляется с оценкой по пятибалльной системе. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения в ОУ. Контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные

компетенции разрабатываются предметно-цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора. Для более качественной оценки результатов обучения могут привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели.

Если по дисциплине (МДК) не предусмотрена промежуточная аттестация, то результатом можно считать текущую аттестацию в форме тестирования, контрольной работы, защиты проекта, реферата.

#### *Формы проведения государственной итоговой аттестации*

В соответствии с ФГОС СПО Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Задания для демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

#### 4.8. Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию в виде групповых консультаций.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

#### 4.9. Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.