



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы -
программы подготовки специалистов среднего звена
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский монтажный техникум»
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения - *очная*

Срок получения образования по образовательной программе, предусматривающей получение квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу» – *3 года 10 месяцев*,
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования *социально-экономический*

2021 г.

1. Сводные данные по бюджету времени

1.1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	6	7	9
I курс	1422	0	0	0	54	0	1476
II курс	1044	144	216	0	72	0	1476
III курс	1080	144	216	0	72	0	1512
IV курс	504	216	360	144	36	216	1476
Всего	4050	504	792	144	234	216	5940

2. Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение объема работы обучающихся (включая учебные занятия, все виды практики, промежуточную и итоговую аттестацию) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				в т.ч. в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК			Практики	Промежуточная аттестация			1 сем. 17 нед. 612 час.	2 сем. 24 нед. 864 час.	3 сем. 17 нед. 612 час.	4 сем. 24 нед. 864 час.	5 сем. 17 нед. 612 час.	6 сем. 25 нед. 900 час.	7 сем. 17 нед. 612 час.	8 сем. 24 нед. 864 час.
					Всего занятий	В том числе			экзамен	консультации									
лабораторные и практические занятия	Курсовой проект																		
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	20
О.00	Общеобразовательный цикл	1/8/3	1476	312	1458	573	0	0	18	36	18	612	864	0	0	0	0	0	0
ОУП.00	Общие учебные предметы																		
ОУП.01	Русский язык	-, Э	96	8	96	20			6	12		34	62						
ОУП.02	Литература	-, ДЗ	117	4	117	10						63	54						
ОУП.03	Иностранный язык	-, ДЗ	117	44	117	108						51	66						
ОУПу.04	Математика	-, Э	272	80	272	100			6	12		101	171						
ОУП.05	История	-, ДЗ	130	4	130	10						51	79						
ОУП.06	Физическая культура	3, ДЗ	156	60	156	145						68	88						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	74	12	74	18						34	40						
ОУП.08	Астрономия	-, ДЗ	36	2	36	6						0	36						
	Учебные предметы по выбору из числа обязательных предметных областей																		
ОУПу.09	Информатика	-, ДЗ	114	42	114	100						34	80						

ОУПу.10	Экономика	-, Э	173	20	173	28			6	12		85	88						
ОУП.11	Естествознание	-, ДЗ	98	12	98	16						34	64						
ОУП.12	Родной язык	-, ДЗ	36	4	36	8						18	18						
ДП.00	Дополнительные учебные предметы																		
ДП.01	Основы проектной и исследовательской деятельности	ДЗ,-	39	2	39	4						39	0						
	Индивидуальный проект	З	18	18							18		18						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/5/0	472	192	450	274	0	0	0	0	22	0	0	64	116	160	72	60	0
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ,-	48	4	46	8					2					48			
ОГСЭ.02	История	-, ДЗ	48	4	46	8					2				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	164	122	156	124					8			32	34	32	36	30	0
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	З, З, ДЗ,-	164	46	156	116					8			32	34	32	36	30	0
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ,-	48	16	46	18					2					48			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/0	186	34	177	40	0	0	0	0	9	0	0	0	144	0	42	0	0
ЕН.01	Химия	-, ДЗ	144	30	137	36					7				144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ	42	4	40	4					2						42		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/8/3	804	286	768	353	0	0	18	36	36	0	0	164	242	340	58	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ,-	64	30	61	32					3			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, ДЗ	96	30	91	34					5			52	44				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, Э	82	20	79	27			6	12	3				82				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ,-	64	30	61	34					3					64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Э,-	114	40	109	42			6	12	5					114			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,-	58	8	55	8					3						58		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Э,-	114	50	109	72			6	12	5					114			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ,-	48	10	46	10					2			48					

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	68	20	65	48					3				68				
ОП.10	Документационное обеспечение управления	ДЗ,-	48	24	46	24					2					48			
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	-,ДЗ	48	24	46	24					2				48				
П.00	Профессиональный цикл	8 Эк 0/19/ 10	2786	1874	2725	402	32	1440	96	30	61	0	0	384	362	112	728	552	648
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк 0/2/2	384	212	375	32			18	18	9			384					
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю		12		12				6	6				12					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э,-	88	20	84	20			6	6	4			88					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э,-	104	12	99	12			6	6	5			104					
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72			72						72					
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108			108						108					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк 0/2/2	362	244	354	48	16		18	0	8			362					
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю		6		6				6	0				6					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	68	6	65	6			6		3			68					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	108	58	103	42	16		6		5			108					

	Курсовой проект						16										
УП. 02	Учебная практика	ДЗ*	72	72	72			72							72		
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*	108	108	108			108							108		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк 0/3/1	408	246	399	30			12	6	9				78	330	
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю		6		6				6							6	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ,-	44	10	42	10					2				44		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	142	20	135	20			6	6	7				34	108	
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	72	72	72			72								72	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*	144	144	144			144								144	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк 0/3/1	324	212	316	68			12	0	8					60	264
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю		6		6				6								6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, ДЗ	60	10	57	10					3					60	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э,-	114	58	109	58			6		5						114	
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	72	72	72			72									72	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72	72			72									72	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк 0/3/1	400	262	390	82			12	0	10						112	288
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю		6		6				6									6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-ДЗ	64	12	61	12					3						64	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э,-	150	70	143	70			6		7						48	102
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	72	72	72			72										72
ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108			108										108
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк 0/2/1	244	198	239	38	16		6	0	5							244
ПМ.06.Э	Экзамен по модулю		4		4				4									4
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-Э	96	54	91	38	16		2		5							96
	Курсовой проект						16											
УП. 06	Учебная практика	ДЗ	36	36	36													36
ПП. 06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108													108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Эк 0/2/1	260	186	255	42			12	6	5					34	226	

ПМ.07.Э	Экзамен по модулю		6		6			6								6			
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-, Э	110	42	105	42		6	6	5					34	76			
УП. 07	Учебная практика	ДЗ*	72	72	72		72									72			
ПП. 07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*	72	72	72		72									72			
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни	Эк 0/2/1	260	170	253	62		6	0	7								260	
ПМ.08.Э	Экзамен по модулю		4		4			4	0									4	
МДК.08.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни	-, Э	148	62	141	62		2		7								148	
УП. 08	Учебная практика	ДЗ	36	36	36		36											36	
ПП. 08	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72	72		72											72	
	<i>Промежуточная аттестация</i>		234		234							0	54	36	36	36	36	24	12
ПП.00	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	144	144	144		144											144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен		216	216	216													216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		144	144														144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		54	54														54	
ГИА.03	Демонстрационный экзамен		18	18														18	
	Итого		4464	2386	4120	1069	32	1440	96	30	180	0	0	612	864	612	900	612	864
Общий объем образовательной программы			5940	2698	5578	1642	32	1440	132	102	146	612	864	612	864	612	900	612	864
В том числе:																			
ГИА			216																
обязательная часть образовательной программы			4428																
вариативная часть образовательной программы, в т.ч.			1296																
О.00	Общеобразовательный цикл		72																
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		40																

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		6															
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		192															
П.00	Профессиональный цикл		986															
<p align="center">Государственная итоговая аттестация 1. Программа обучения по специальности Вид выпускной квалификационной работы – дипломный проект</p> <p>Выполнение дипломного проекта - 4 недели Защита дипломного проекта – 1,5 недели Демонстрационный экзамен – 0,5 недели</p>						Всего	Предметов, дисциплин и МДК (часов)	612	864	432	684	612	540	288	468			
							Учебной практики (часов)	0	0	72	72	0	144	144	72			
							Производственной практики (часов)	0	0	108	108	0	216	180	180			
							Производственной практики (преддипломной)(часов)	0	0	0	0	0	0	0	144			
							Экзаменов квалификационных	0	0	1	1	0	2	2	2			
							Экзаменов	0	3	2	3	3	2	2	2			
							Дифференцированных зачетов	1	8	4	6	5	5	5	5			
							Зачетов	0	1	0	0	0	0	0	0			

*- комплексный дифференцированный зачет

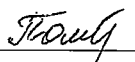
Согласовано:

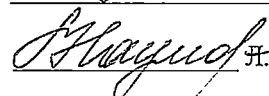
Заведующие отделениями:

Председатели цикловых комиссий:

 Е.В. Каталова

 В.С. Полуянова

 Л.С. Полникова

 Н.А. Наумова

Календарный учебный график

основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена
 областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский монтажный техникум»
 по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. 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 специальности	преддипломная				
1	2		3	4	5	6	7	8	9
I курс	39		0	0	0	2	0	11	52
	1 сем.- 17	2 сем.- 22							
II курс	29		4	6	0	2	0	11	52
	3 сем.- 12	4 сем.- 17							
III курс	30		4	6	0	2	0	10	52
	5 сем.- 17	6 сем.- 13							
IV курс	14		6	10	4	1	6	2	43
	7 сем.- 8	8 сем.- 6							
Всего	112		14	22	4	7	6	34	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально - экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организация хранения и контроля запасов и сырья
9	Организация обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
11	Химии
12	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
13	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
14	Спортивный зал
	Залы:
15	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
16	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ШССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ШССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828);
- приказа Министерства образования и науки РФ 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), с изменением, внесенным приказами Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);
- приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- 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. № 413»;
- приказа Министерства образования и науки РФ 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) с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);
- приказа 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) с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован

- положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 5 августа 2020г.№ 885, приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г.№ 390);
- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «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 «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 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)»;
- международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia, с учетом примерной основной образовательной программы УМК по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Устава областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464, с изменениями утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580, Уставом ОБПОУ «КМТ» объем обязательной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю при пятидневной рабочей неделе.

Продолжительность учебных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю составляет 45 минут, сгруппированных парами.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. В учебном плане отдельно указывается объем образовательной программы ее отдельных компонентов (частей), реализуемых в форме практической подготовки.

Профессиональный цикл основной образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики, проводится в форме практической подготовки.

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

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится по завершении последней промежуточной аттестации. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю. Длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, не превышает 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»). Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При организации обучения по ППССЗ на базе основного общего образования освоение элементов профессионального учебного цикла начинается со второго курса.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы ППССЗ составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.3. Общеобразовательный цикл

В пределах основной образовательной программы ППССЗ сформирован общеобразовательный цикл на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05. 2012 г. № 413, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05. 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций получения среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12. 2015г. № 1578 «О внесении изменений в Федеральный государственный стандарт среднего общего образования».

В соответствии с Рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации 2015 и распределением специальностей СПО по профилям получаемого

профессионального образования, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к социально-экономическому профилю.

На теоретическое обучение общеобразовательного цикла отводится 1404 часа. Изучение общеобразовательных предметов осуществляется на первом курсе.

4.4. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть ППССЗ разработана при участии работодателей и составляет 1296 часов, которые распределены следующим образом:

- объем часов общеобразовательного цикла увеличен на 72 часа;
- общего гуманитарного и социально-экономического цикла – на 40 часов;
- математического и общего естественно - научного цикла – на 6 часов;
- общепрофессионального цикла - на 192 часа, из них 48 часов на введение ОП.10 Документационное обеспечение управления, 48 часов на введение ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности;
- профессионального цикла на 986 часов, из них 260 часов на введение ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни.

Вариативная часть дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу»; освоения обучающимися дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, путем реализации дополнительных к обязательным дисциплин и междисциплинарных курсов; расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части; расширения видов работ производственной практики (по профилю специальности).

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем самостоятельно как комплект оценочных средств.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль. Методы текущего контроля выбираются, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль знаний имеет следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных работ;
- защита практических работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль самостоятельной работы, в т.ч. курсового проектирования (в письменной и устной форме).

Количество форм промежуточной аттестации в учебном году оптимизировано (сокращено) за счет использования форм текущего контроля, рейтинговых и накопительных систем оценивания. Для всех учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ООП ППСЗ предусматривается промежуточная аттестация по результатам их освоения в конце каждого семестра. Промежуточная аттестация первого семестра при освоении программы среднего общего образования проводится по текущей успеваемости в форме З (зачета), Дз (дифференцированного зачета). Промежуточная аттестация второго семестра предусматривает итоговые экзамены. Обязательными являются: «Русский язык» - в письменной форме, «Математика» - в письменной форме, «Экономика» - в устной форме.

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам всех учебных циклов формы промежуточной аттестации: З (зачет), Дз (дифференцированный зачет), Э (экзамен). Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Эк (экзамен (квалификационный)). По учебной и производственной практике промежуточная аттестация предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

Экзамен (квалификационный) 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 учебных и (или) производственных практик.

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК, практик;
- оценка компетенций обучающихся.

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю может быть проведен в виде демонстрационного экзамена: проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в ФГОС СПО.

По профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар проводится квалификационный экзамен с последующим присвоением квалификации.

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающихся подтверждают на Государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы (проекта). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Тематика выпускной квалификационной

работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.6. Другое

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 % от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» общего гуманитарного и социально-экономического цикла составляет 164 часа и предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и самостоятельную учебную нагрузку (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Предусматривается ежегодное обновление учебного плана, являющегося неотъемлемой частью основной образовательной программы СПО с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы (п.18 Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 (ред. от 15.12.2014г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»)