



УТВЕРЖДЕН

Приказ № 264-осн  
от « 06 » июля 2023 г.  
Директор ОБПОУ «КМТ»  
А. В. Пархоменко

**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 специалиста среднего звена – *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*

2023 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	1404	0	0	0	72	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
<b>Всего</b>	4032	504	792	144	252	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						Промежуточная аттестация в т.ч. консультации	Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Занятия по дисциплинам и МДК				Практики	11			12	13	14	15	16	17	18	19	20
					Всего занятий	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовых работ (проектов)													
6	7	8	9	10					11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/9/3</b>	<b>1476</b>	<b>290</b>	<b>1476</b>	<b>822</b>	<b>550</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>									24		34	44								
ОУП.01	Русский язык	-, Э	78	8	78	58	20					52	66								
ОУП.02	Литература	-, ДЗ	118	4	118	88	30					34	62								
ОУП.03	Иностранный язык	-, ДЗ	96	44	96	22	74					34	62								
ОУП.04	Математика	-, Э	276	40	276	172	104			24		104	172								
ОУП.05y	Информатика	-, ДЗ	96	30	96	26	70					34	62								
ОУП.06	История	-, ДЗ	78	4	78	54	24					34	44								
ОУП.07	Обществознание	-, ДЗ	86	4	86	62	24					34	52								
ОУП.08	География	-, ДЗ	72	10	72	50	22					0	72								
ОУП.09	Физика	-, ДЗ	78	10	78	44	34					34	44								
ОУП.10y	Химия	-, Э	142	54	142	112	30			24		44	98								
ОУП.11	Биология	-, ДЗ	72	10	72	46	26					72	0								
ОУП.12	Физическая культура	3, ДЗ	78	20	78	14	64					34	44								
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	70	12	70	54	16					70	0								
ИП	Индивидуальный проект	3*	32	32	32			32				0	32								

	<b>Дополнительные учебные предметы и элективные курсы</b>																		
ЭК.01	Основы духовно-нравственной культуры	-	32	8	32	20	12					32	0						
	<i>Промежуточная аттестация</i>		72		72					72			72						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>2/5/0</b>	<b>472</b>	<b>192</b>	<b>450</b>	<b>176</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>116</b>	<b>160</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ,-	48	4	46	38	8				2				48				
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	48	4	46	38	8				2				48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,,-,-,-, ДЗ,-	164	122	156	32	124				8			32	34	32	36	30	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,3,-,3, ДЗ,-	164	46	156	40	116				8			32	34	32	36	30	0
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ,-	48	16	46	28	18				2					48			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0/1/0</b>	<b>186</b>	<b>34</b>	<b>177</b>	<b>137</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Химия	-,ДЗ	144	30	137	101	36				7				144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-	42	4	40	36	4				2						42		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/6/3</b>	<b>804</b>	<b>286</b>	<b>768</b>	<b>355</b>	<b>353</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>242</b>	<b>340</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ,-	64	30	61	29	32				3			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,ДЗ	96	30	91	57	34				5			52	44				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, Э	64	20	61	34	27	22	18	3				64					
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ,-	64	30	61	27	34				3					64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Э,-	96	40	91	49	42	22	18	5						96			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,-	58	8	55	47	8				3						58		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э,-	96	50	91	19	72		18	5						96			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ,-	48	10	46	36	10				2			48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-	68	20	65	17	48				3				68				
ОП.10	Документационное обеспечение управления	ДЗ,-	48	24	46	22	24				2					48			
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	-	48	24	46	22	24				2				48				

	<i>Промежуточная аттестация</i>		54		54					54					18	36			
П.00	Профессиональный цикл	8 Э(м) 0/17/9	2786	1874	2725	725	402	32	1440	126	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	Э(м) 0/2/1	384	212	375	127	32				9			384					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э(к)	76	20	72	52	20				4			76					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э(к)	92	12	87	75	12				5			92					
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72					72					
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108				108					108					
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю		36		36					36				36					
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	Э(м) 0/1/2	362	244	354	92	48	16			8			362					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	62	6	59	53	6				3			62					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	102	58	97	39	42	16			5			102					
	Курсовой проект						16							72					
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72					72					
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108				108					108					
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю		18		18					18				18					

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	Э(м) 0/2/1	408	246	399	135	30				9					78	330		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ,-	44	10	42	32	10				2					44			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	130	20	123	103	20				7					34	96		
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	72	72	72				72								72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*	144	144	144				144								144		
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю		18		18					18								18	
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	Э(м) 0/2/1	324	212	316	92	68				8						60	264	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,ДЗ	60	10	57	47	10				3						60		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э,-	108	58	103	45	58				5							108	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72									72	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72	72				72									72	
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю		12		12					12									12

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	Э(м) 0/3/1	400	262	390	116	82			10						112	288
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-ДЗ	64	12	61	49	12			3						64	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э,-	144	70	137	67	70			7						48	96
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72								72
ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108				108								108
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю		12		12					12							244
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э(м) 0/2/1	244	198	239	35	38	16		5							94
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-Э	94	54	89	35	38	16		5							
	Курсовой проект							16									36
УП. 06	Учебная практика	ДЗ	36	36	36												108
ПП. 06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	108	108												6
ПМ.06.Э	Экзамен по модулю		6		6					6							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Кэ 0/1/1	260	186	255	51	42			5					34	226	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-Э	98	42	93	51	42			5					34	64	
УП. 07	Учебная практика	ДЗ*	72	72	72				72								72
ПП. 07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*	72	72	72				72								72
ПМ.07.Э	Экзамен по модулю		18		18					18							18

ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни	Э(м) 0/2/1	260	170	253	77	62				7								260	
МДК.08.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни	-, Э	146	62	139	77	62				7								146	
УП. 08	Учебная практика	ДЗ	36	36	36						36								36	
ПП. 08	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72	72						72								72	
ПМ.08.Э	Экзамен по модулю		6		6						6								6	
	<i>Промежуточная аттестация</i>		252		252						252	0	72	36	36	36	36	24	12	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	144	144	144						144								144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216	216	216														216	
ГИА.01	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>		144	144															144	
ГИА.02	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>		36	36															36	
ГИА.03	<i>Демонстрационный экзамен</i>		36	36															36	
	<b>Итого</b>		<b>4464</b>	<b>2386</b>	<b>4120</b>	<b>1397</b>	<b>1071</b>	<b>32</b>	<b>1440</b>	<b>180</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
<b>Общий объем образовательной программы</b>			<b>5940</b>	<b>2676</b>	<b>5596</b>	<b>2219</b>	<b>1621</b>	<b>64</b>	<b>1440</b>	<b>252</b>	<b>128</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
В том числе:																				
<b>ГИА</b>			<b>216</b>																	
обязательная часть образовательной программы			<b>4428</b>																	
вариативная часть образовательной программы			<b>1296</b>																	
<b>Государственная итоговая аттестация</b> Вид выпускной квалификационной работы – дипломный проект  Выполнение дипломного проекта - 4 недели Защита дипломного проекта – 1 неделя Демонстрационный экзамен – 1 неделя											<b>Всего</b>	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	1	3	3	2	2	2
												Дифференцированных зачетов	2	7	4	5	5	5	5	5
												Зачетов	0	1	0	0	0	0	0	0



\*- комплексный дифференцированный зачет

Согласовано:

Заведующие отделениями:

Мед Е.В. Каталова

Толч Л.С. Полникова

Председатели цикловых комиссий:

П В.С. Полуянова

Магистер Л.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							
<b>Всего</b>	<b>112</b>		<b>14</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

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

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	русского языка и литературы
2	истории
3	обществознания
4	химии
5	физики
6	социально - экономических дисциплин
7	математики
8	информатики
9	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	иностранного языка
11	информационных технологий в профессиональной деятельности
12	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	экологических основ природопользования
14	технологии кулинарного и кондитерского производства
15	организация хранения и контроля запасов и сырья
16	организация обслуживания
17	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
18	подготовки к государственной итоговой аттестации и самостоятельной работы обучающихся, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1. Нормативная база реализации ООП ППССЗ

Учебный план основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ООП ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум» (далее - техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**,

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828 и на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, реализуемой в пределах основной образовательной программы – ППССЗ с учетом профиля получаемого образования.

Учебный план разработан в соответствии со следующими нормативными актами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 мая 2022 г., № 311;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г., № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885, приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся»;
- приказ 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)»;
- приказ 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)»;
- приказ 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;
- локальные нормативные акты ОБПОУ «КМТ», регламентирующих особенности организации образовательного процесса, оценку и учет образовательных достижений обучающихся.

## 4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

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

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Продолжительность учебной недели пятидневная.

Продолжительность учебных занятий по одному учебному предмету, дисциплине или профессиональному модулю составляет 45 минут, сгруппированных парами.

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 приобретенные компетенции.

Количество форм промежуточной аттестации в учебном году оптимизировано (сокращено) за счет использования текущего контроля и накопительных систем оценивания.

Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому учебному предмету, учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем самостоятельно как комплект контрольно-оценочных средств.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, учебную дисциплину, профессиональный модуль.

Методы текущего контроля выбираются, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль знаний имеет следующие виды:

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

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

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.

Проведение преддипломной практики по специальности ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта).

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.

Общая продолжительность каникул при освоении основной образовательной программы ППССЗ составляет 8-11 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 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации 23.11.2022 № 1014

Общий объем общеобразовательного цикла основной образовательной программы ППССЗ, реализуемой на базе основного общего образования, составляет 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличие самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

#### 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 образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО специальности.

Вариативная часть основной образовательной программы ППССЗ разработана с учетом требований профессиональных стандартов: «Повар» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, «Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, «Пекарь» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело движения» WorldSkillsRussia при участии работодателей и распределена:

- на освоение обучающимися дополнительных профессиональных компетенций, путем реализации дополнительных к обязательным дисциплин и междисциплинарных курсов,
- на овладение обучающимися дополнительными профессиональными компетенциями путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части и расширения видов работ производственной практики (по профилю специальности),
- на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений, обусловленных спецификой деятельности техникума путем реализации дополнительных к обязательным учебных дисциплин.

В учебный план дополнительно введены учебные дисциплины, профессиональные модули:

ОП.10 Документационное обеспечение управления

ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности;

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 Формы проведения консультаций**

Консультации для обучающихся предусматриваются в период прохождения промежуточной аттестации, курсового и дипломного проектирования.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. В случае если в учебном плане по предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а так же в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы), то должны быть предусмотрены консультации для обучающихся. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на предмет, дисциплину, междисциплинарный курс, профессиональный модуль.

#### **4.6 Порядок аттестации обучающихся**

По учебным предметам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам всех учебных циклов в учебном плане отражены следующие формы промежуточной аттестации: З - (зачет), Дз - (дифференцированный зачет), Э - (экзамен), Э(к) - (экзамен (комплексный)), Э(м) - (экзамен по профессиональному модулю), Кэ - (квалификационный экзамен) – в случае получения обучающимися профессии рабочего, должности служащего в рамках вида деятельности или соответствующего профессионального модуля.

По учебной и производственной практике промежуточная аттестация предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в объеме 1-2 академических часов.

Для учебных предметов, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ООП ПСССЗ предусматривается промежуточная аттестация по результатам их освоения в конце каждого семестра.

Промежуточная аттестация второго семестра предусматривает итоговые экзамены. Обязательными являются: «Русский язык» - в письменной форме, «Математика» - в письменной форме, «Химия» - в устной форме.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По дисциплинам, имеющим межпредметные связи, и междисциплинарным курсам одного профессионального модуля предусматривается комплексный экзамен. Комплексный экзамен по двум дисциплинам и/или двум и более междисциплинарным курсам проводится с целью формирования интегрированных знаний, приобретения комплекса профессиональных умений и навыков.

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э (м) - 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 разделе III ФГОС СПО.

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

Все формы промежуточной аттестации указываются в учебном плане в последовательности их применения (по семестрам их изучения) через запятую; если в некоторых семестрах промежуточная аттестация не предусмотрена, оценка выставляется по текущей успеваемости, то знаком «-» фиксируется факт ее отсутствия.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая включает подготовку и защиту дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании программы государственной итоговой аттестации выпускников по ООП ППССЗ. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 216 часов.

#### 4.7 Другое

Обязательная часть профессионального учебного цикла ООП ППССЗ предусматривает изучение учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, для подгрупп девушек этот объем времени должен быть ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

Планирование времени, отводимого на реализацию дисциплины «Физическая культура», должно осуществляться в пределах объема часов, обозначенного ФГОС СПО на учебные циклы. 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.