

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
Буров А.П.  
« 31 » 08 2020 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»  
по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная  
Профиль обучения – социально-экономический  
Срок получения образования – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования



**2. План учебного процесса (для основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. В семестр)								
		Зачеты	Экзамены			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.	
1	2	3	4	5	6							7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>1476 (1404+72)</b>		<b>1404</b>	<b>729</b>	<b>675</b>			<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>			943 (889+54)		889	405	484			36	18	389	500	0	0	0	0	0	0
ОУД6.01	Русский язык		-, Э, -, -, -, -	96 (78+18)		78	50	28			12	6	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД6.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -, -		117		117	97	20					51	66	0	0	0	0	0	0

ОУД6.03	Иностранный язык		- , Э, -, -, -, -, -, -	135 (117+18)	117	0	117			12	6	51	66	0	0	0	0	0
ОУДп.04	Математика		- , Э, -, -, -, -, -, -	252 (234+18)	234	117	117			12	6	117	117	0	0	0	0	0
ОУД6.05	История		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	120 (117+3)	120	90	30					51	69	0	0	0	0	0
ОУД6.06	Физическая культура		З, ДЗ, -, -, -, -, -, -	117	117	7	110					51	66	0	0	0	0	0
ОУД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	70	70	20	50					34	36	0	0	0	0	0
ОУД6.08	Астрономия		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	36	36	24	12					0	36	0	0	0	0	0
<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>			533 (515+18)	515	324	191			12	6	223	292	0	0	0	0	0
УД6.09	Обществознание		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	78	78	58	20					34	44	0	0	0	0	0
УД6.10	Естествознание		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	108	108	78	30					34	74	0	0	0	0	0
УД6.11	География		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	36	36	24	12					36	0	0	0	0	0	0
УД6.12	Родной язык (русский)		-, ДЗ, -, -, -, -, -, -	36	36	36	0					0	36	0	0	0	0	0
УДп.13	Информатика		- , Э, -, -, -, -, -, -	118 (100+18)	100	50	50			12	6	51	49	0	0	0	0	0

УДп.14	Экономика	-,ДЗ,-, -, -, -, -, -		72		72	36	36					34	38	0	0	0	0	0	0
УДп.15	Право	-,ДЗ,-, -, -, -, -, -		85		85	42	43					34	51	0	0	0	0	0	0
	<b>Индивидуальный проект*</b>																			
<b>ПА.</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>72</b>																
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>440 (432+8)</b>	<b>6</b>	<b>434</b>	<b>94</b>	<b>340</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>64</b>	<b>72</b>	<b>104</b>	<b>88</b>	<b>32</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		36	2	34	30	4					0	0	0	0	0	36	0	0
ОГСЭ.02	История	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		36	2	34	30	4					0	0	36	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		164	0	164	2	162					0	0	22	32	36	34	24	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ		164	0	164	2	162					0	0	22	32	36	34	24	16
ОГСЭ.05	Психология общения	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		40 (32+8)	2	38	30	8					0	0	0	0	0	0	40	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>174</b>	<b>138</b>	<b>36</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		144	4	140	104	36					0	0	66	78	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		36	2	34	34	0					0	0	0	0	0	36	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>3628</b>	<b>84</b>	<b>1816</b>	<b>1060</b>	<b>756</b>	<b>32</b>	<b>1512</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>430</b>	<b>686</b>	<b>504</b>	<b>724</b>	<b>488</b>	<b>436</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>720 (612+108)</b>	<b>40</b>	<b>680</b>	<b>344</b>	<b>320</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>236</b>	<b>32</b>	<b>0</b>

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	64	4	60	34	26			10	6	0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	96	6	90	56	34					0	0	40	56	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	64	2	62	36	26					0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	-, -, -, -, ДЗ, -, -	64	2	62	28	34					0	0	0	0	0	64	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, ДЗ, -, -	96	6	90	48	42					0	0	0	0	28	68	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ, -, -	32	2	30	24	6					0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ, -, -	96	6	90	18	72					0	0	0	0	28	68	0	0
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, ДЗ, -, -, -	32	2	30	20	10					0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -	68	8	60	24	36					0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, ДЗ, -, -	36	2	34	18	16					0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	-, -, ДЗ, -, -, -, -	36	0	36	20	16					0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.12 \АД.ОП.12	Основы цифровой грамотности \Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, -, ДЗ, -, -, -	36	0	36	18	18					0	0	0	36	0	0	0	0

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>2908 (1728+1180)</b>	<b>44</b>	<b>1136</b>	<b>716</b>	<b>420</b>	<b>32</b>	<b>1512</b>	<b>102</b>	<b>11 4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>562</b>	<b>380</b>	<b>488</b>	<b>460</b>	<b>432</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		-, -, Эм, -, -	<b>444</b>	<b>8</b>	<b>184</b>	<b>150</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>252</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>444</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, Э*,	96 (32+64)	4	92	74	18			12	6	0	0	0	96	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, -, -	96 (36+60)	4	92	76	16			12		0	0	0	96	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*, -, -		108 (72+36)						108			0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, -		144 (72+72)						144			0	0	0	144	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>		-, -, Эм, -, -, -	<b>498</b>	<b>10</b>	<b>236</b>	<b>150</b>	<b>86</b>	<b>16</b>	<b>252</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-, -, Э*, -, -, -	118 (34+84)	4	114	72	42			10	6	0	0	0	118	0	0	0	0

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			128 (86++42)	6	122	78	44	16		10		0	0	0	0	128	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-		108 (72+36)							108		0	0	0	0	108	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	,ДЗ*,-, -, -		144							144		0	0	0	0	144	0	0	0
ПМ.03	<b>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</b>		-,-, -,-, -, ,Эм, -, -	488	8	228	146	82	0	252		12	0	0	0	0	0	488	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,-, -,-, -, Э*, -, -	118 (32+86)	4	114	72	42			10	6	0	0	0	0	0	118	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			118 (36+82)	4	114	74	40			10		0	0	0	0	0	118	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-, -,ДЗ,-, -		108 (36+72)							108		0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-, -,ДЗ,-, -		144 (108+36)							144		0	0	0	0	0	144	0	0



ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		-, -, -, -, Эм, -	338	6	188	110	78		144		12	0	0	0	0	0	0	338	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		-, -, -, -, Э*, -	110 (32+78)	4	106	64	42		10	6	0	0	0	0	0	0	0	110	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		-, -, -, -, Э*, -	84 (36+48)	2	82	46	36		10		0	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		72 (36+36)						72			0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		72						72			0	0	0	0	0	0	72	0
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		-, -, -, -, -, Эм, -	350	6	164	94	70		180		12	0	0	0	0	0	0	118	232
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		100 (32+68)	4	96	54	42		4			0	0	0	0	0	0	100	0

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,-,-,-, -,-,-, ДЗ		70 (52+18)	2	68	40	28					0	0	0	0	0	0	18	52
УП.05	Учебная практика			72						72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-, -,-,-, ДЗ*		108 (72+36)						108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		-,-, -,-, -,-, -, Эм	<b>204</b>	<b>4</b>	<b>92</b>	<b>50</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>108</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,-,-,-, -,-,-, ДЗ		96	4	92	50	42	16		4		0	0	0	0	0	0	0	96
УП.06	Учебная практика			36						36			0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-, -,-,-, ДЗ*		72 (36+36)						72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b>		-,- ,Эк в,-, -,-, -,-	<b>226</b>	<b>2</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	<b>28</b>		<b>180</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	<i>Технология приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</i>		-,- ,Э, -,-, -,-	46 (0+46)	2	44	16	28			10	6	0	0	46	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-,-, ДЗ*, -,-		72						72			0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-		108 (36+72)						108			0	0	108	0	0	0	0	0

ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика			144						144										4 нед.
ПА.	Промежуточная аттестация			216																
Всего		40\16		5724	96	3828	2021	180 7	32	1512	150	13 8	612	792	576	828	576	864	576	468
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			216																6 нед.
	Промежуточная аттестация												0	72	36	36	36	36	36	36
	<b>ИТОГО</b>			<b>5940</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>
<p>Консультации <sup>1</sup>на учебную группу всего 150 часов.</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>1. Программа обучения по специальности</p> <p>Дипломный проект (работа)</p> <p>Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)</p> <p>Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)</p> <p>Выполнение демонстрационного экзамена</p> <p>.2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) – N, перечислить наименования:</p> <p>_____</p>				<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		612	792	396	576	324	612	432	198						
учебной практики		0	0		72	108	108	108	72	72										
производств. практики		0	0		108	144	144	144	72	180										
преддипломн. практики		0	0		0	0	0	0	0	144										
экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		0	4		2	2	2	2	2	2										
дифф. зачетов		1	9		5	5	2	8	5	5										
зачетов		0	0	0	0	0	0	0	0											

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

№	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин;
2.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Кабинет иностранного языка;
4.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Кабинет экологических основ природопользования
6.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
8.	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья;
9.	Кабинет организации обслуживания;
10.	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
11.	Лаборатория химии
12.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
13.	Учебный кондитерский цех
14.	Спортивный зал
15.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
16.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
17.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
18.	Актовый зал
19.	Кабинет русского языка и литературы
20.	Кабинет математики
21.	Кабинет химии
22.	Кабинет физики
23.	Кабинет информатики
24.	Кабинет общественных дисциплин

#### **4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса». разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413), Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки и науки России от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199), Устава ГБПОУ КК АТТС, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ( утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291), письма Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015).

#### **Организация учебного процесса и режим занятий**

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

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе - 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; при 5- дневной учебной неделе.

Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков (группировка парами).

ФГОС СПО устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик. Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и

профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

#### 4.1 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки России 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»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №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».

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования, которая разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего и ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии со спецификой ОПОП СПО ПШССЗ, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199, Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен профиль - социально-экономический.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в учебный план, включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- филология
- иностранный язык
- общественные науки
- математика и информатика
- естественные науки
- физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный планы содержит 15 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе интегрированные учебные предметы «Обществознание», дополнительные учебные предметы, курсы по выбору и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

При этом учебный план содержит 4 учебных предмета, изучаемых на профильном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области. Формирование учебного плана осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

**Предметная область «Филология»**, включающая учебные предметы:

«Русский язык», «Литература», «Родной язык (русский)» (базовый уровень).

**Предметная область «Иностранные языки»**, включающая учебные предметы:

«Иностранный язык» (базовый уровень).

**Предметная область «Общественные науки»**, включающая учебные предметы:

«История» (базовый уровень)

«Экономика» (профильный уровень)

«Право» (профильный уровень)

«География» (базовый уровень)

«Обществознание» (базовый уровень).

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

«Математика» (профильный уровень)

«Информатика» (профильный уровень).

**Предметная область «Естественные науки»**, включающая учебные предметы:

«Естествознание» (базовый уровень)

«Астрономия» (базовый уровень).

**Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности**

**жизнедеятельности»**, включающая учебные предметы:

«Физическая культура» (базовый уровень)

«Основы безопасности жизнедеятельности» (базовый уровень).

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением. На изучение дисциплин по выбору выделено 39 часов. 36 часов распределено на изучение дисциплины «Астрономия», 3 часа перераспределено на предмет «История» для изучения тем по «Кубановедению». При изучении учебных дисциплин «Литература», «История», «География» запланированы интегрированные темы для изучения «Кубановедения».

Таким образом, на основании выбора профиля обучения: социально-экономический, определен набор предметов на профильном уровне: информатика, математика, экономика, право.

В учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов:

- индивидуальный проект по русскому языку
- индивидуальный проект по литературе
- индивидуальный проект по истории
- индивидуальный проект по географии

- индивидуальный проект по информатике
- индивидуальный проект по естествознанию
- индивидуальный проект по праву
- индивидуальный проект по экономике
- индивидуальный проект по иностранному языку
- индивидуальный проект по физической культуре
- индивидуальный проект по основам безопасности жизнедеятельности
- индивидуальный проект по обществознанию
- индивидуальный проект по астрономии
- индивидуальный проект по математике

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной организацией.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО (ППССЗ), таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена); указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

## **Формирование вариативной части ОПОП**

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональном стандарте по профессии «Повар», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным



ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требований компетенций *WorldSkills* путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий и четвертый уровни).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП проведено заседание УМО технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом:

- добавить 1296 часов из вариативной части, а именно:

	Элементы учебного процесса	Всего учебных занятий
ОГСЭ.05	Психология общения	8
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36
ОП.12\АД,О П.12	Основы цифровой грамотности \Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	64
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60
УП.01	Учебная практика	72
ПП.01	Производственная практика	72
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	84
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42
УП.02	Учебная практика	36
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
УП.03	Учебная практика	72
ПП.03	Производственная практика	36
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48
УП.04	Учебная практика	36
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
ПП.05	Производственная практика	36
ПП.06	Производственная практика	36
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	46.
УП.07	Учебная практика	36
ПП.07	Производственная практика	72
<b>Всего</b>		<b>1296</b>

### **Формы проведения консультаций**

Форма и тематика проведения консультаций – групповые.

На консультации по конкретным дисциплинам, МДК и модулям отводятся часы в рамках промежуточной аттестации.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 28.08.2018 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часа.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или квалификационный экзамен, проводимый в виде демонстрационного экзамена или его части. При этом квалификационный экзамен проводится по модулю, предполагающему оценку освоенной квалификации, в остальных случаях проводится экзамен по модулю.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе обучения:

#### **1 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

#### **Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.02 Литература

ОУДб.05 История

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДб.08 Астрономия

УДб.09 Обществознание

УДб.10 Естествознание

УДб.11 География

УДб.12 Родной язык (русский)

УДп.14 Экономика

УДп.15 Право

### **Экзамен**

#### **Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.01 Русский язык

ОУДб.03 Иностранный язык

ОУДп.04 Математика

УДп.13 Информатика

### **2 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

#### **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:**

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.04 Физическая культура

#### **Математический и общий естественнонаучный цикл:**

ЕН.01 Химия

#### **Профессиональный цикл:**

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

ОП.08 Охрана труда

ОП.11 ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности

ОП.12\АД.ОП.12 Основы цифровой грамотности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

### **Экзамен**

#### **Профессиональный цикл:**

МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Комплексный экзамен по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Экзамен квалификационный по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).

### **3 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

#### **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.04 Физическая культура

#### **Математический и общий естественнонаучный цикл:**

ЕН.02 Экологические основы природопользования

#### **Профессиональный цикл:**

ОП.04 Организация обслуживания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности  
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

По учебной и производственной практике 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  
Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля 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

### Экзамен

#### **Профессиональный цикл:**

Комплексный экзамен по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Комплексный экзамен по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзамен по модулю 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 и 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

Курсовая работа по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента профессионального модуля 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.

### 4 курс

#### **Дифференцированный зачет/зачет**

#### **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:**

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

#### **Профессиональный цикл:**

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и производственной практике

По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике 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 и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Экзамены**

#### **Профессиональный цикл:**

Комплексный экзамен по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Экзамены по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Курсовая работа по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Государственная экзаменационная комиссия создается в порядке, предусмотренном «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут.

Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого

значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно»

При балле 4 – «хорошо»

При балле 5 – «отлично»

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

