Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КК АТТС

_____ Буров А.П.

«___» _____ 2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная
Профиль образования – социально-экономический
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

2022

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

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
II курс	26	6	7	0	2	0	11	52
III курс	26	6	8	0	2	0	10	52
IV курс	16	5	8	4	2	6	2	43
Всего	**107**	**17**	**23**	**4**	**8**	**6**	**34**	**199**

Календарный учебный график

Недели	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Курс																																																					
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	А	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	А	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	А	К	К	Т	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	УП	ПП	ПП	А	ПД	ПД	ПД	ПД	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА									

Обозначения

- Т — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- УП — Учебная практика
- ПП — Производственная практика (по профилю специальности)
- ПД — Производственная практика (преддипломная)
- Δ — Подготовка к государственной итоговой аттестации
- ГИА — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2. План учебного процесса (по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	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)							
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
								По учебным дисциплинам и МДК													
		Зачеты	Экзамены			самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	теоретическое обучение	ЛПЗ	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	16	17	18	19	20	21	22
ОУД	**Общеобразовательный учебный цикл**	**13**	**3**	**1508**	**132**		**1436**	**753**	**683**			**54**	**18**	**612**	**864**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**			**918**	**76**		**870**	**413**	**457**			**36**	**12**	**375**	**511**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДб.01	Русский язык		-, Э, -, -. -, -, -, -	126	12		102	52	50			18	6	51	75	0	0	0	0	0	0
ОУДб.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		117	0		117	56	61					51	66	0	0	0	0	0	0

ОУДб.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		117	12		117	2	115					51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДп.04	Математика		-, Э, -, -. -, -, -, -	252	30		228	174	54			18	6	102	150	0	0	0	0	0	0
ОУДб.05	История	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		78	0		78	53	25					18	28	32	0	0	0	0	0
ОУДб.06	Физическая культура	З, ДЗ, -, -, -, -, -, -		117	12		117	7	110					51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		72	10		72	40	32					34	38	0	0	0	0	0	0
ОУДб.08	Астрономия	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		39	0		39	29	10					17	22	0	0	0	0	0	0
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей			**302**	**20**		**278**	**166**	**112**			**18**	**6**	**119**	**183**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДб.09	Родной язык (русский)	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		39	0		39	39	0					17	22	0	0	0	0	0	0
УДп.10	География	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		134	6		134	67	67					68	66	0	0	0	0	0	0
УДп.11	Экономика		-, Э, -, -. -, -, -, -	129	14		105	60	45			18	6	34	95	0	0	0	0	0	0
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**			**288**	**36**		**288**	**174**	**114**					**118**	**170**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУДб.12	Информатика с основами цифровой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		156	28		156	78	78					68	88	0	0	0	0	0	0
Эл.к.01	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		56	6		56	30	26					34	22	0	0	0	0	0	0

Эл.к.02	Основы предпринимательской деятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		44	2		44	34	10					0	44	0	0	0	0	0	0
Эл.к.03	Россия-моя история	-, З, -, -, -, -, -, -		32	0		32	32	0					16	16	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект*																				
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**10**	**0**	**440 (432+*8*)**	**135**	**6**	**434**	**94**	**340**					**0**	**0**	**76**	**104**	**28**	**104**	**96**	**32**
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		36	0	2	34	30	4					0	0	0	0	0	36	0	0
ОГСЭ.02	История	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		36	0	2	34	30	4					0	0	36	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		164	67	0	164	2	162					0	0	20	32	14	34	48	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, З, З, З, З, З, ДЗ		164	66	0	164	2	162					0	0	20	32	14	34	48	16
ОГСЭ.05	Психология общения	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		40 (32+*8*)	2	2	38	30	8					0	0	0	40	0	0	0	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2**	**0**	**180**	**6**	**6**	**174**	**138**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**28**	**116**	**0**	**36**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		144	6	4	140	104	36					0	0	28	116	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		36	0	2	34	34	0					0	0	0	0	0	36	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	**23**	**13**	**3484**	**1991**	**82**	**1746**	**998**	**716**	**32**	**1440**	**138**	**78**	**0**	**0**	**476**	**676**	**584**	**760**	**516**	**472**

ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**10**	**0**	**648 (612+*36*)**	**131**	**38**	**610**	**314**	**296**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**178**	**114**	**132**	**188**	**36**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		64	10	4	60	34	26					0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		96	14	6	90	56	34					0	0	50	46	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		64	10	2	62	36	26					0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		64	14	2	62	28	34					0	0	0	0	0	64	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		96	21	6	90	48	42					0	0	0	0	36	60	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		32	6	2	30	24	6					0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		96	36	6	90	18	72					0	0	0	0	96	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		32	4	2	30	20	10					0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		68	16	8	60	32	28					0	0	0	68	0	0	0	0

ОП.10\ АД.ОП.10	*Основы бережливого производства\ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	*-, -, -, -, -, -, ДЗ, -*		*36 (0+36)*	*6*	*0*	*36*	*18*	*18*					*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*36*	*0*
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**13**	**13**	**2804**	**1860**	**44**	**1104**	**652**	**420**	**32**	**1440**	**138**	**78**	**0**	**0**	**298**	**530**	**452**	**572**	**480**	**472**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**-, -, -, Эм, -, -, -, -**	**448**	**286**	**8**	**152**	**118**	**34**		**252**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**448**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, -, Э*, -, -, -, -	106 (32+*64)* +10	18	4	92	74	18			10		0	0	0	106	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			78 (18+*60)* +14	16	4	60	44	16			8	6	0	0	0	78	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*, -, -, -, -		108 (36+*72)*	108						108			0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			144 (72+*72)*	144						144			0	0	0	144	0	0	0	0
ПМ.01 Э	**Экзамен по модулю ПМ.01**			**12**								6	6	0	0	0	12	0	0	0	0
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**		**-, -, -, -, Эм, -, -, -**	**534**	**338**	**10**	**236**	**134**	**86**	**16**	**252**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**82**	**452**	**0**	**0**	**0**

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-, -, -, -, Э*, -, -, -	128 (34+*84*) +10	42	4	114	72	42			10		0	0	0	82	46	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			142 (86+*42*) +14	44	6	122	62	44	16		8	6	0	0	0	0	142	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ*, -, -, -		108 (72+*36*)	108						108			0	0	0	0	108	0	0	0
ПП.02	Производственная практика			144	144						144			0	0	0	0	144	0	0	0
ПМ.02 Э	**Экзамен по модулю ПМ.02**			**12**								6	6	0	0	0	0	12	0	0	0
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**		**-, -, -, -, -,Эм, -, -**	**524**	**334**	**8**	**228**	**146**	**82**	**0**	**252**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**524**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-, -, -, -, -, Э*, -, -	128 (32+*86*) +10	42	4	114	72	42			10		0	0	0	0	0	128	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			132 (36+*82*) +14	40	4	114	74	40			8	6	0	0	0	0	0	132	0	0
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		108 (36+*72*)	108						108			0	0	0	0	0	108	0	0

ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		144 (108+*36*)	144						144			0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.03 Э	**Экзамен по модулю ПМ.03**			**12**								6	6	0	0	0	0	0	12	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, -**	**374**	**222**	**6**	**188**	**110**	**78**		**144**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**326**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		-, -, -, -, -, -, Э*, -	120 (32+*78*) +10	42	4	106	64	42			10		0	0	0	0	0	48	72	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			98 (36+*48*) +14	36	2	82	46	36			8	6	0	0	0	0	0	0	98	0
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		72 (36+*36*)	72						72			0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		72	72						72			0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.04 Э	**Экзамен по модулю ПМ.04**			**12**								6	6							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**		**-, -, -, -, -, -, -, Эм,**	**398**	**286**	**6**	**164**	**94**	**70**		**216**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**154**	**244**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		100 (32+*68*)	42	4	96	54	42					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*)	28	2	68	40	28					0	0	0	0	0	0	54	16
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		72	72						72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		144 (72+*72*)	144						144			0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05 Э	**Экзамен по модулю ПМ.05**			**12**								6	6								12
ПМ.06	**Организация деятельности подчиненного персонала и контроль текущей**		**-, -, -, -, -, -, -, Эм**	**228**	**150**	**4**	**92**	**34**	**42**	**16**	**108**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**228**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		-, -, -, -, -, -, -, Э	108 (96+12)	42	4	92	34	42	16		6	6	0	0	0	0	0	0	0	108
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ*		36	36						36			0	0	0	0	0	0	0	36

ПП.06	Производственная практика			72 (36+*36)*	72						72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06 Э	**Экзамен по модулю ПМ.06**			**12**								6	6								12
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**		**-, -,Кв. эк, -, -, -, -, -**	**298**	**244**	**2**	**44**	**16**	**28**		**216**	**24**	**12**	**0**	**0**	**298**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	*Технология приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий*		-, -,Э,-,-, -,-, -	70 *(0+46)+* 24	28	2	44	16	28			18	6	0	0	70	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		108 (36+*72)*	108						108			0	0	108	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		108 (36+*72)*	108						108			0	0	108	0	0	0	0	0
ПМ.07 Кв. Э	**Квалификационный экзамен ПМ.07**			**12**								6	6	0	0	12	0	0	0	0	0
	Всего	**41\16**		**5292**	**2270**	**94**	**3758**	**1951**	**1775**	**32**	**1440**	**192**	**96**	**612**	**792**	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
ПДП.00 Производственная (преддипломная) практика				**144**																	**4 нед.**
ПА. Промежуточная аттестация				**288**										**0**	**72**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**			**216**																	**6 нед.**
	Промежуточная аттестация													**0**	**72**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
	ИТОГО	**7\41\16**		**5940**										**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

Государственная (итоговая) аттестация	**Всего**		дисциплин и МДК	612	792	360	576	324	612	432	144
1. Программа обучения по специальности			учебной практики	0	0	108	108	108	108	72	108
1.1. Дипломный проект (работа)			производств. практики	0	0	108	144	144	144	72	216
Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)			самостоятельная работа	0	0	16	24	16	22	12	4
Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)			преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	144

Выполнение демонстрационного экзамена .2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) – не предусмотрены _____			экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	2	2	2	2	2	3
			дифф. зачетов	0	10	6	5	2	8	4	6
			зачетов	1	1	1	1	1	1	1	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 Минобразования 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). СанПиН 2.4.3648 – 20

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 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 6 - 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»;
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- приказ Минобрнауки России 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- методические рекомендации Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования от 14.04.2021 г.

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 ППССЗ, 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:
- русский язык и литература
- иностранный язык
- общественные науки
- математика и информатика
- естественные науки
- физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный планы содержит 12 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе дополнительные учебные предметы, элективные курсы по выбору и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

При этом учебный план содержит 3 учебных предмета, изучаемых на профильном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области.
Общими для включения во все учебные планы являются такие учебные предметы, как:
• «Русский язык»
• «Литература»
• «Иностранный язык»
• «Математика»
• «История»
• «Физическая культура»
• «Основы безопасности жизнедеятельности»
• «Астрономия».
Формирование учебного плана обучающихся осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:
Предметная область «Русский язык и литература», включающая учебные предметы:
«Русский язык», «Литература» (базовый уровень),
Предметная область «Родной язык и родная литература», включающая учебные предметы:
«Родной язык (русский)»
«Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:
«Иностранный язык» (базовый уровень).
Предметная область «Общественные науки», включающая учебные предметы:
«История» (базовый уровень)
«Экономика (профильный уровень)
«География» (профильный уровень)
Предметная область «Математика и информатика», включающая учебные предметы:
«Математика» (профильный уровень)
Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:
«Астрономия» (базовый уровень).
Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», включающая учебные предметы:
«Физическая культура» (базовый уровень)
«Основы безопасности жизнедеятельности» (базовый уровень).
Таким образом, на основании выбора профиля обучения: социально-экономический, определен набор предметов на профильном уровне: математика, экономика, география.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, элективные курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением в количестве 256 часов:

- «Информатика (с основами цифровой грамотности)» – 156 часов;
- «Основы финансовой грамотности» - 56 часов;
- «Основы предпринимательской деятельности» - 44 часа
- «Россия-моя история» - 32 часа.

Объем обязательной части общеобразовательного цикла учебного плана ООП СПО составляет не более 80% от общего объема часов, отведенного на изучение данного цикла.

В учебных планах предусмотрено выполнение индивидуальных проектов в рамках определенного предмета (по выбору обучающихся).

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.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. На изучение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» добавлено 33 часа с целью реализации профессиональной направленности. 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.

4.2. Формирование вариативной части ООП

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\ АД.ОП.10	Основы бережливого производства\ 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	72
ПП.06	Производственная практика	36

МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	46.
УП.07	Учебная практика	72
ПП.07	Производственная практика	72
Всего		**1296**

4.3. Формы проведения консультаций

Форма и тематика проведения консультаций – групповые.

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

4.4. 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.03 Иностранный язык
ОУДб.06 Физическая культура
ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб.08 Астрономия
УДб.09 Родной язык (русский)
УДп.10 География
ДУДб.12 Информатика с основами цифровой грамотности
Эл.к.01 Основы финансовой грамотности
Эл.к.02 Основы предпринимательской деятельности
Эл.к.03 Россия-моя история

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.01 Русский язык
ОУДп.04 Математика
УДп.11 Экономика

2 курс

Дифференцированные зачеты/ зачеты

Общеобразовательный цикл:
ОУДб.05 История
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.04 Физическая культур
ОГСЭ.05 Психология общения
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.09 Безопасность жизнедеятельности
Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)
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.
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
Квалификационный экзамен 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.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08 Охрана труда
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

Профессиональный цикл:

ОП.10\АД.ОП.10 Основы бережливого производства\Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
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
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, 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
Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике 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
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и производственной практике
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.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», включает защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

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