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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ Е.С. Ставицкая
«____» _____ 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

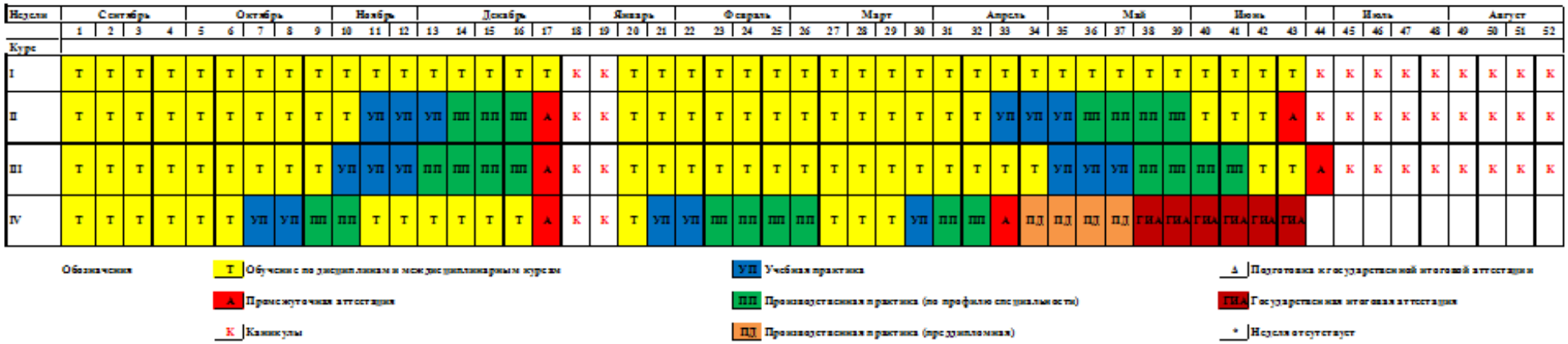
Форма обучения - очная
Срок получения образования– 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

2023

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	41	0	0	0	0	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	**109**	**17**	**23**	**4**	**6**	**6**	**34**	**199**

Календарный учебный график



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

3.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				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	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	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. 24 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.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**10**	**3**	**1476**	**288**		**1476**	**682 (636+ 46)**	**794**			**10**	**36**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык		-, Э, -, -. -, -, -, -	**72**	6		72	30	36			2	4	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**108**	14		108	52	54				2	34	74	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	История	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**136**	0		136	88	46				2	68	68	0	0	0	0	0	0

ОУД.04	Обществознание	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**72**	12		72	36	34				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	География	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**72**	8		72	42	28				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**144**	58		144	0	142				2	34	110	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Математика		-, Э, -, -. -, -, -, -	**232**	32		232	146	76			4	6	102	130	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**144**	56		144	32	110				2	68	76	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физическая культура	3, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**72**	16		72	2	68				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**68**	10		68	20	46				2	34	34	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**108**	10		108	92	14				2	34	74	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Химия		-, Э, -, -. -, -, -, -	**144**	24		144	50	84			4	6	51	93	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**72**	10		72	46	24				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**32**	32		32	0	32				0	17	15	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**4**	**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**	**60**	**84**	**0**	**36**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**144**	6	4	140	104	36					0	0	60	84	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**	**3268**	**1991**	**82**	**1746**	**1030**	**716**	**32**	**1440**	**138**	**78**	**0**	**0**	**440**	**640**	**548**	**724**	**480**	**436**
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
АД.ОП.10	*Основы бережливого производства /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	-, -, -, -, -, -, *ДЗ,* -		***36***	*6*	*0*	*36*	*18*	*18*					*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*36*	*0*
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**13**	**13**	**2620**	**1860**	**44**	**1136**	**716**	**420**	**32**	**1440**	**138**	**78**	**0**	**0**	**262**	**526**	**416**	**536**	**444**	**436**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**-, -, -, Эм, -, -, -, -**	**444**	**286**	**8**	**184**	**150**	**34**		**252**	**22**	**12**	**0**	**0**	**0**	**444**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, -, Э*, -, -, -, -	96 (32+*64*)	18	4	92	74	18			8		0	0	0	96	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			96 (36+*60*)	16	4	92	76	16			8	6	0	0	0	96	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 Эм	**Экзамен по модулю**											6	6								
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, -, -, -**	**498**	**338**	**10**	**236**	**150**	**86**		**252**	**22**	**12**	**0**	**0**	**0**	**82**	**416**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-, -, -, -, Э*, -, -, -	**118 (34+*84*)**	42	4	114	72	42			8		0	0	0	82	36	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**128 (86++*42*)**	44	6	122	78	44	16		8	6	0	0	0	0	128	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 Эм	**Экзамен по модулю**											6	6								
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, -, -**	**488**	**334**	**8**	**228**	**146**	**82**	**0**	**252**	**22**	**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*)**	42	4	114	72	42			8		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*)**	40	4	114	74	40			8	6	0	0	0	0	0	118	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 Эм	**Экзамен по модулю**											6	6								
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**	**222**	**6**	**188**	**110**	**78**		**144**	**22**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**290**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		-, -, -, -, -, -, Э*, -	110 (32+78*)*	42	4	106	64	42			8		0	0	0	0	0	48	62	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			84 (36+*48)*	36	2	82	46	36			8	6	0	0	0	0	0	0	84	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 Эм	**Экзамен по модулю Экзамен по модулю**											6	6								
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,**	**386**	**286**	**6**	**164**	**94**	**70**		**216**	**22**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**154**	**232**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		-, -, -, -, -, -, -, Э*	**100 (32+*68*)**	42	4	96	54	42			8		0	0	0	0	0	0	100	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**70 (52+*18*)**	28	2	68	40	28			8	6	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 Эм	**Экзамен по модулю**											6	6								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**-, -, -, -, -, -, -, Эм**	**204**	**150**	**4**	**92**	**50**	**42**	**16**	**108**	**14**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		**96**	42	4	92	50	42	16		8		0	0	0	0	0	0	0	96

УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		**36**	36						36			0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		**72 (36+*36*)**	72						72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06 Эм	**Экзамен по модулю**											6	6								
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**		**-, -,Кв. эк, -, -, -, -, -**	**262**	**244**	**2**	**44**	**16**	**28**		**216**	**14**	**12**	**0**	**0**	**262**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	*Технология простых блюд, напитков и кулинарных изделий*		-, -,Э,-,-, -,-, -	***46 (0+46)***	*28*	*2*	*44*	*16*	*28*			*8*	*6*	*0*	*0*	*46*	*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	**Квалификационный экзамен ПМ.07**											6	6								
Всего		**39\16**		**5364**	**2420**	**94**	**3830**	**1944**	**1886**	**32**	**1440**	**138**	**78**	**612**	**864**	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
ПДП.00 Производственная (преддипломная) практика				**144**	**144**						**144**										**144**
ПА. Промежуточная аттестация				**216**																	**216**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**			**216**																	**216**
	ИТОГО			**5940**										**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

Консультации [1]на учебную группу всего 156 часов.	**Всего**	дисциплин и МДК	612	864	360	576	324	612	432	144
Государственная (итоговая) аттестация		учебной практики	0	0	108	108	108	108	72	108
1. Программа обучения по специальности		производств. практики	0	0	108	144	144	144	72	216
1.1. Дипломный проект (работа)		преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	144

Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.) Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.) Выполнение демонстрационного экзамена .2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) – N, перечислить наименования: _____			промежуточная аттестация	0	0	36	36	36	36	36	36
			ГИА	0	0	0	0	0	0	0	216
			экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	2	2	2	2	2	3
			дифф. зачетов	0	10	5	5	2	8	3	6
			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

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт по 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;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413, с учетом Приказа Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утверждена протоколом ФУМО по УГС 43.00.00 «Сервис и туризм» от 28.06.2021 № 01; зарегистрирована в Госреестре ПООП рег. № 38, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228),
- Рекомендаций по получению СОО в пределах освоения образовательной программы СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-592),
- Устав ГБПОУ КК АТТС, утвержден приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933.

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 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.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые обеспечивают выполнение требований к результатам освоения образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО в полном объеме.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально- гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные дисциплины – учебные предметы обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО.

Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, выбора трех дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: иностранный язык, информатика, химия; а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально – ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности.

Индивидуальный проект выполняется в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации - русского.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой специальности в рабочие программы дисциплин включается профессионально –

ориентированное содержание (прикладные модули).

Период освоения общеобразовательных дисциплин, необходимых для получения обучающимися СОО - первый курс обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Формирование вариативной части ОП

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 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 ОП. 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 простых блюд, напитков и кулинарных изделий	46
УП.07	Учебная практика	72
ПП.07	Производственная практика	72
Всего		**1296**

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 01.04.2021 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:

ОУД.02 Литература

ОУД.03 История
ОУД.04 Обществознание
ОУД.05 География
ОУД.06 Иностранный язык
ОУД.08 Информатика
ОУД.09 Физическая культура
ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11 Физика
ОУД.13 Биология
Индивидуальный проект

Экзамен

Общеобразовательный цикл:
ОУД.01 Русский язык
ОУД.07 Математика
ОУД.12 Химия

2 курс

Дифференцированные зачеты/ зачеты

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.04 Физическая культура
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)
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 простых блюд, напитков и кулинарных 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).

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.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, 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.

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

Комплексный экзамен по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

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.