

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		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	3	1	0	0	11	52
II курс	32	4	5	0	0	11	52
III курс	27	6	9	0	0	10	52
IV курс	16	6	9	4	6	2	43
Всего	112	19	24	4	6	34	199

Календарный учебный график

Неделя	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			
I курс	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	УП	УП	УП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II курс	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	К	К	УП	УП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III курс	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	К	К	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	УП	ПП	ПП	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД

- Обозначения
- Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 - УП Учебная практика
 - △ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - А Промежуточная аттестация
 - ПП Производственная практика (по профилю специальности)
 - ГИА Государственная итоговая аттестация
 - К Каникулы
 - ПД Производственная практика (преддипломная)
 - * 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)								
		Зачеты	Экзамены			самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.	
								теоретическое обучение	ЛПЗ	курсовых работ (проектов)												
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	636	792				10	38	548	550	140	202	36	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	0
ОУД.03	История		- , - , ДЗ, - , - , - , - , -	136	0		136	88	46				2	68	30	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Обществознание		- , - , - , ДЗ, - , - , - , -	72	12		72	36	34				2	0	0	26	46	0	0	0	0	0
ОУД.05	География		- , - , - , ДЗ, - , - , - , -	72	8		72	42	28				2	0	0	26	46	0	0	0	0	0

ОУД.06	Иностранный язык	-, ДЗ, -, - , -, -, -, -		144	58		144	0	142				2	68	76	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Математика		-, -, -, - Э, -, -, - , -	232	32		232	146	76			4	6	68	40	50	74	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	З, ДЗ, -, - , -, -, -, -		72	16		72	2	68				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	-, 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	68	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Химия		-, Э, -, - , -, -, -, - , -	144	24		144	50	84			4	6	56	88	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	-, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		72	10		72	46	24				2	0	0	0	36	36	0	0	0
	Индивидуальный проект	-, ДЗ, -, - , -, -, -, -		32	32		32	0	30				2	16	16	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6	0	512 (432+80)	167	6	506	124	368				14	0	0	52	152	128	116	44	20
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		36	0	2	34	28	4				2	0	0	0	0	36	0	0	0
ОГСЭ.02	История	-, -, -, - ДЗ, -, -, - , -		36	0	2	34	28	4				2	0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, - , -, ДЗ		164	67	0	164	2	160				2	0	0	26	40	28	38	22	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, З, З, З, З, З, ДЗ		164	66	0	164	2	160				2	0	0	26	40	28	38	22	10
ОГСЭ.05	Психология общения	-, -, -, -, - ДЗ, -, -		40 (32+8)	2	2	38	28	8				2	0	0	0	0	0	40	0	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	-, -, -, - ДЗ, -, -, - , -		36 (0+36)	16	0	36	18	16				2	0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.07	Основы бережливого производства /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		36 (0+36)	16	0	36	18	16				2	0	0	0	0	36	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	180	6	6	174	126	36	0	0	4	8	0	0	42	102	0	36	0	0

ЕН.01	Химия		Э, -, -, -	144	6	4	140	94	36			4	6	0	0	42	102	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ, -, -	36	0	2	34	32	0				2	0	0	0	0	0	36	0	0
П.00	Профессиональный цикл			3556	2099	76	1788	926	698	32	1692	26	106	64	314	378	408	448	748	568	628
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8	1	612	131	32	580	278	278	0	0	2	22	64	124	36	228	32	104	24	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Э, -, -, -	64	10	4	60	26	26			2	6	64	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		ДЗ, -, -	96	14	6	90	54	34				2	0	60	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		ДЗ, -, -	64	10	2	62	34	26				2	0	64	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания		ДЗ, -, -	64	14	2	62	26	34				2	0	0	0	64	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		ДЗ, -, -	96	21	6	90	46	42				2	0	0	0	0	0	72	24	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ, -, -	32	6	2	30	22	6				2	0	0	0	0	32	0	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ, -, -	96	36	6	90	16	72				2	0	0	0	96	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда		ДЗ, -, -	32	4	2	30	18	10				2	0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ, -, -	68	16	2	66	36	28				2	0	0	0	68	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	10	14	2944	1968	44	1208	648	420	32	1692	24	84	0	190	342	180	416	644	544	628

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			486	322	8	190	140	34		288	4	12	0	0	264	180	42	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, Э*, -, -, -, -	96 (32+64)	18	4	92	72	18			2		0	0	96	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -	96 (36+60)	16	4	92	68	16			2	6	0	0	96	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		144 (108+36)	144						144			0	0	72	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		144 (72+72)	144						144			0	0	0	108	36	0	0	0
ПМ.01 Эм	Экзамен по модулю ПМ.01		-, -, -, -, Эм, -, -, -	6			6					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			524	338	10	262	144	86	16	252	4	12	0	0	0	0	374	150	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			118 (34+84)	42	4	114	72	42			2		0	0	0	0	118	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-, -, -, -, Э*, -, -, -	148 (106++42)	44	6	142	74	44	16		2	6	0	0	0	0	148	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	0	144	0	0
ПМ.02 Эм	Экзамен по модулю ПМ.02		-, -, -, -, -, -, Эм, -, -	6			6						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		-	494	334	8	234	136	82	0	252	4	12	0	0	0	0	0	494	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	70	42				2	0	0	0	0	0	118	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-, -, -, -, -, -, Э*, -, -	118 (36+82)	40	4	114	66	40				2	6	0	0	0	0	118	0	0
УП.03	Учебная практика		-, -, -, -, -, -, ДЗ*, -, -	108 (72+36)	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 ПМ.03		-, -, -, -, -, -, Эм, -, -	6			6						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		-	416	294	6	194	100	78		216	4	12	0	0	0	0	0	0	416	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		-, -, -, -, -, -, Э*, -, -	110 (32+78)	42	4	106	62	42				2	0	0	0	0	0	0	110	0

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			84 (36+48)	36	2	82	38	36			2	6	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика			108 (72+36)	108						108			0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	Эксперт, ДЗ*		108	108						108			0	0	0	0	0	0	108	0
ПМ.04 Эм	Экзамен по модулю ПМ.04		Эксперт, Эм,-	6			6						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			402	286	6	180	94	70		216	4	12	0	0	0	0	0	0	128	274
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			110 (42+68)	42	4	106	62	42			2		0	0	0	0	0	0	110	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Эксперт, Э*	70 (52+18)	28	2	68	32	28			2	6	0	0	0	0	0	0	18	52
УП.05	Учебная практика	Эксперт, ДЗ		72	72						72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	Эксперт, ДЗ		144 (108+36)	144						144			0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05 Эм	Экзамен по модулю ПМ.05		Эксперт, Эм,	6			6						6							6	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			210	150	4	98	26	42	16	108	2	12	0	0	0	0	0	0	0	210

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э	96	42	4	92	26	42	16		2	6	0	0	0	0	0	0	96		
УП.06	Учебная практика	ДЗ		36	36						36			0	0	0	0	0	0	36		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		72 (36+36)	72						72			0	0	0	0	0	0	72		
ПМ.06 Эм	Экзамен по модулю ПМ.06		Эм	6			6						6							6		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)			268	244	2	50	8	28		216	2	12	0	190	78	0	0	0	0		
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции		Э, -	46 (0+46)	28	2	44	8	28			2	6	0	46	0	0	0	0	0		
УП.07	Учебная практика	ДЗ, -		108 (72+36)	108						108			0	108	0	0	0	0	0		
ПП.07	Производственная практика	ДЗ, -		108 (72+36)	108						108			0	36	72	0	0	0	0		
ПМ.07	Квалификационный экзамен ПМ.07		Кв. эк, -	6			6						6			6						
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика			144	144						144									144		
Всего				5724	2560	88	3944	1812	1896	32	169 2	40	164	612	864	612	864	612	900	612	648	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																	216	
ИТОГО				35	19		5940								612	864	612	864	612	900	612	864
Государственная итоговая аттестация										Всего	дисциплин и МДК		612	720	468	684	468	504	396	180		
1. Программа обучения по специальности											учебной практики		0	108	72	72	108	108	108	108		
1.1. Дипломный проект (работа)											производств. практики		0	36	72	108	36	288	108	216		
Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)											преддипломн. практики		0	0	0	0	0	0	0	144		
Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)											ГИА		0	0	0	0	0	0	0	216		

Выполнение демонстрационного экзамена с _____ по _____ (всего ** нед.) _____		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	1 ₁	3	2	2	2	3	2	4
		дифф. зачетов	0	8	3	7	5	5	2	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

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 специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (ред.от 03.07.2024), 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 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763),
- 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 и защиты Родины».

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 изучаемой общеобразовательной дисциплины – «Иностранный язык», 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 завершеного 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
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36
ОГСЭ.07	Основы бережливого производства	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	36
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	36
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	36
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	144
Всего		1296

Формы проведения консультаций

Форма и тематика проведения консультаций – групповые.

На консультации по конкретным дисциплинам, МДК и модулям отводятся часы в рамках соответствующей учебной дисциплины.

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.06 Иностранный язык
ОУД.08 Информатика
ОУД.09 Физическая культура
ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11 Физика
Индивидуальный проект

Профессиональный цикл:

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
Дифференцированный зачет по учебной практике профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.01 Русский язык
ОУД.12 Химия

Профессиональный цикл:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции.

2 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУД.03 История
ОУД.04 Обществознание
ОУД.05 География

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности

Профессиональный цикл:

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04 Организация обслуживания
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
Дифференцированный зачет по производственной практике профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.07 Математика

Математический и общий естественнонаучный цикл:

ЕН.01 Химия

Профессиональный цикл:

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
Квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

3 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУД.13 Биология

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

ОГСЭ.07 Основы бережливого производства

Математический и общий естественнонаучный цикл:

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Профессиональный цикл:

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

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

Комплексный дифференцированный зачет 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:

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

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

Экзамен по модулю 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.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Комплексный дифференцированный зачет 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

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

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

Экзамен по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

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.

