

Согласовано

Технолог
Мухомаров Ф.Р.
Мухомарова
Ф.Р.
Ф.Р.



Утверждаю
Директор ГАПОУ
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Ф.Р. Яфизов
« 30 » 03 20 21 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

с. Старое Дрожжаное

**1. Сводные данные по бюджету времени (в часах) для подготовки по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (включительно самостоятельная работа)	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	9	8
I курс	1418	-	-	-	58	-	1476	11
II курс	1102	144	144	-	86	-	1476	11
III курс	840	216	324	-	96	-	1476	10
IV курс	612	180	288	144	72	216	1512	2
Всего	3972	540	756	144	312	216	5940	34

2. План учебного процесса

2.1 План учебного процесса для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)								
					Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Нагрузка на дисциплины и МДК			Учебная производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед. (22 нед. - ТО, 2 нед. - ПА)	3 сем. 17 нед. (16 нед. - ТО, 1 нед. - УП)	4 сем. 24 нед. (17 нед. - ТО, 3 нед. - УП, 4 нед. - ПП, 2 нед. - ПА)	5 сем. 17 нед. (12 нед. - ТО, 3 нед. - УП, 2 нед. - ПП)	6 сем. 24 нед. (12 нед. - ТО, 3 нед. - УП, 7 нед. - ПП, 2 нед. - ПА)	7 сем. 17 нед. (9 нед. - ТО, 3 нед. - УП, 3 нед. - ПП)	8 сем. 25 нед. (8 нед. - ТО, 2 нед. - УП, 5 нед. - ПП, 4 нед. - ПДП)
Всего учебных занятий	в.т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																			
	Теоретическое обучение	лабораторно-практических занятий	курсовых работ (проектов)																	

O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	1404	960	444			42	30	521	683	192	80				
	Общие дисциплины				962		908	592	316			30	24	284	406	192	80				
ОУД.01	Русский язык			2	90		78	54	24			6	6	34	56						
ОУД.02	Литература			4	148		136	94	42			6	6			68	80				
ОУД.03	Иностранный язык			2	121		109	76	33			6	6	51	70						
ОУД.04	Математика			3	246		234	174	60			6	6	80	93	73					
ОУД.05	История		3		134		128	112	16			6		34	49	51					
ОУД.06	Физическая культура		2		117		117	2	115					51	66						
ОУД.07	ОБЖ		2		70		70	50	20					34	36						
ОУД.08	Астрономия	2			36		36	30	6						36						
	по выбору из обязательных				514		496	368	128			12	6	237	277						

	предметных областей																				
ОУД.09	Информатика			2	108		96	64	32			6	6	51	57						
ОУД.10	Химия		2		142		136	112	24			6		51	91						
ОУД.11	Биология		2		120		120	98	22					67	53						
ОУД.12	Родная литература		2		144		144	94	50					68	76						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				518	38	480	200	280							68	148	58	66	130	48
ОГСЭ.01	Основы философии		4		48	6	42	38	4								48				
ОГСЭ.02	История		4		48	6	42	36	6								48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		206	10	196	94	102							34	26	34	38	52	22
ОГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура		8		174	6	168	4	164							34	26	24	28	36	26
ОГСЭ.05	Психология общения	7			42	10	32	28	4											42	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				208	16	180	124	56			6	6			96	112				
ЕН.01	Химия			4	166	10	144	94	50			6	6			96	70				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4			42	6	36	30	6								42				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				744	56	640	421	219	0	0	24	24	91	181	138	78	95	161	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2	78	6	60	38	22			6	6	40	38						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2		102	6	96	62	34					51	51						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3		68	4	64	37	27							68					
ОП.04	Организация обслуживания			3	70	6	52	36	16			6	6			70					

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	140	6	122	98	24			6	6					54	86		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		2		58	10	48	40	8						58						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6	116	10	94	58	36			6	6					41	75		
ОП.08	Охрана труда	2			34	2	32	20	12						34						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		78	6	72	32	40								78				
ПМ.00	Профессиональный цикл				2778	96	1062	786	244	32	1296	90	90	0	0	129	426	416	662	462	486
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				320	12	140	98	42		144	12	12				128	192			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		50	2	48	32	16								50				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5	114	10	92	66	26			6	6				42	72			
УП.01	Учебная практика		5		72						72						36	36			
ПП.01	Производственная практика		5		72						72						72				
	Экзамен по модулю			5	12							6	6				12				

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				506	16	214	150	48	16	252	12	12					153	353		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		54	4	50	34	16									54			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	188	12	164	116	32	16		6	6					63	125		
УП.02	Учебная практика		6		108						108							36	72		
ПП.02	Производственная практика		6		144						144								144		
	Экзамен по модулю			6	12							6	6						12		
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				330	10	116	82	34		180	12	12					114	216		

[illegible]

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8	100	6	82	62	20			6	6							100
УП.04	Учебная практика		8		36						36									36
ПП.04	Производственная практика				72						72									72
	Экзамен по модулю			8	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				488	16	232	190	42		216	12	12						268	220
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		42	6	36	24	12										42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8	218	10	196	166	30			6	6						154	64
УП.05	Учебная практика		8		108						108								72	36
ПП.05	Производственная практика				108						108									108
	Экзамен по модулю			8	12							6	6							12
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				282	10	104	72	16	16	144	12	12					68	214	

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7	126	10	104	72	16	16		6	6					68	58		
УП.06	Учебная практика		7		36						36								36		
ПП.06	Производственная практика		7		108						108								108		
	Экзамен по модулю			7	12							6	6						12		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)				436	20	128	98	30		252	18	18			118	318				
МДК.07.01	Технологии приготовления блюд			4	90	10	68	52	16			6	6			42	48				
МДК.07.02	Технологии приготовления кондитерских изделий			4	82	10	60	46	14			6	6			40	42				
УП.07	Учебная практика		4		108						108					36	72				
ПП.07	Производственная практика		4		144						144						144				
	Квалификационный экзамен			4	12							6	6				12				
ПДП	Преддипломная практика		8		144						144									144	
					5724	206	3766	2491	1243	32	1440	162	150	612	864	612	864	612	864	612	684
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			8	216		216													216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				144															144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				72															72	
	Всего:				5940	206	3982	2491	1243	32	1440	162	150	612	864	612	864	612	864	612	900
							дисциплин и МДК							612	864	576	612	432	504	396	288
							учебной практики							0	0	36	108	108	108	108	72
							производственной практики							0	0	0	144	72	252	108	180

преддипломной практики				0	0	0	0	0	0	0	144
экзаменов				0	4	2	5	2	6	2	4
дифференцированных зачетов				0	7	2	6	4	4	3	6
зачетов				0	2	0	1	0	0	1	0

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

№	Наименование
1. Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	иностранного языка
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	экологических основ природопользования
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства
8.	организации хранения и контроля запасов и сырья
9.	организации обслуживания;
10.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2. Лаборатории:	
1.	химии
2.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3.	учебный кондитерский цех
4. Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5. Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Дрожжановский техникум отраслевых технологий» разработан основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России 30.07.2013г. N 29200;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. N 390 «О практической подготовке» зарегистрированного Министерством юстиции России 11.09.2020г. N59778;

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. N 968 г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"

- 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 образовательных стандартов ФГАУ «ФИРО» (от «25» февраля 2015 года);

- Методические рекомендации по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08). (Информационно методическое письмо «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»» №01-00-05/925 от 11.10.2017 г. Информационно-методическое письмо «Об организации образовательного процесса по учебной дисциплине «Астрономия» в образовательных организациях СПО»;

- Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в Федеральном реестре примерных программ СПО: 19/05/2017. Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр: Протокол № 1 от 28.03.2017;

- Закона Республики Татарстан «О языках народов РТ».

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ООП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание обучения – 30 июня. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Рассматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная практика).

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая работу во взаимодействии с преподавателем, самостоятельную работу и консультации.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Формы текущего контроля знаний: устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется техникумом в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников. Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено»;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусматривается выполнение курсовой работы по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в 6 семестре (16 часов), МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в 7 семестре (16 часов).

На общеобразовательный учебный цикл отведено 1476 часов, всего 12 дисциплин.

На общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл отведено 518 часов. Общий объем нагрузки на освоение дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов и составляет 174 часа.

При наличии обучающихся с ОВЗ предусматривается реализация адаптационной дисциплины "Физическая культура", обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Математический и общий естественно-научный учебный цикл - 208 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл – 744 часа.

Обязательная часть профессионального цикла ООП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 78 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы согласно п. 1 ст. 13 Федерального закона от 28.03.1998г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (в редакции Федерального закона от 02.07.2013г. N 185-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ и признании утратившими силу законодательных актов (отдельных положений законодательных актов) РФ в связи с принятием Федерального закона "Об образовании в РФ").

Практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ООП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Планирование, организация и проведение практики обеспечивается в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих

основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. N 390 «О практической подготовке» зарегистрированного Министерством юстиции России 11.09.2020г N 59778.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов (производственная практика), так и рассредоточено (учебная практика), чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла в учебных лабораториях техникума. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по профилю специальности.

Производственную (по профилю специальности и преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями/предприятиями Республики Татарстан.

Объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Аттестация по итогам производственной (по профилю специальности и преддипломной) практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций/предприятий.

На первом курсе предусмотрено теоретическое обучение 39 недель, 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. На первом курсе предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация (2 недели) по общеобразовательным предметам и дисциплинам общепрофессионального цикла.

На втором курсе предусмотрено теоретическое обучение 33 недель, 16 недель в третьем семестре и 17 недель в четвертом семестре. На втором курсе предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам. Предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики - 4 недель, производственная практика - 4 недель.

После прохождения производственной практики предусмотрен квалификационный экзамен по профессиональному модулю по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 26 недель: 12 недель в пятом семестре и 14 недель в шестом семестре. Предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики - 6 недель,

производственная практика - 9 недель. По завершении обучения на третьем курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели).

После прохождения производственной практики предусмотрен экзамен по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных.

На четвертом курсе предусмотрено теоретическое обучение 18 недель, концентрированная учебная практика – 6 недель, производственная практика – 7 недель. По завершении седьмого и восьмого семестров на четвертом курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя).

После прохождения производственной практики предусмотрены экзамены по профессиональным модулям: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

По окончании теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик, сдачи экзаменов проводится концентрированная преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

Преддипломная практика (4 недели), предусмотренная ФГОС СПО проводится после последней сессии и имеет цели:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

На подготовку выпускной квалификационной работы предусмотрено 4 недели (144 часа), защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели (72 часа).

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5940 часов.

Структура и объем образовательной программы:

Учебные циклы	Кол-во часов
Общеобразовательные учебные дисциплины	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	518
Математический и общий естественнонаучный цикл	208

Общепрофессиональный цикл	744
<i>Профессиональный цикл</i>	2778
в т.ч. практика (учебная, производственная и преддипломная)	1440
Промежуточная аттестация	312
в т.ч. консультации	162
экзамен	150
Государственная итоговая аттестация	216
в.т.ч. подготовка выпускной квалификационной работы.	144
защита выпускной квалификационной работы	72

4.1. Общеобразовательный цикл

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на I и II курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

На общеобразовательный учебный цикл отведено 1476 часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Из 12 дисциплин 8 относятся к общим дисциплинам (Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика. История, Физическая культура, ОБЖ и Астрономия) и 4 дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (Информатика, Химия, Биология и Родная литература).

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

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

Программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе примерных программ по данным дисциплинам для профессиональных образовательных рекомендаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО»

(протокол № 3 от 21.07.2015 г, регистрационный номер рецензии 381 от 25.07.2015).

Программа дисциплины «Астрономия» разработана на основе:

- методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08);
- информационно методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»» №01-00-05/925 от 11.10.2017 г.;
- информационно-методическое письма «Об организации образовательного процесса по учебной дисциплине «Астрономия» в образовательных организациях СПО».

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

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

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (1296 часа) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Вариативная часть образовательной программы в количестве 1296 часов распределена следующим образом: 86 часов на цикл ОГСЭ, 28 часов – на ЕН, 132 часа – общепрофессиональный цикл, 1008 часов – УП, ПП, 42 часа – МДК.

№	Индекс	Дисциплина, МДК, практика	Количество часов
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально – экономический цикл.		86
1	ОГСЭ.01	Основы философии	12
2	ОГСЭ.02	История	12
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	10
5	ОГСЭ.05	Психология общения	10
	ЕН.00 Математический общий естественнонаучный цикл		28
6	ЕН.01	Химия	20
7	ЕН.02	Экологические основы природопользования	8
8	ОП.00 Общепрофессиональный цикл		132
9	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	12
10	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8
11	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	18
12	ОП.04	Организация обслуживания	17
13	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32
14	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	12
15	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	21
16	ОП.08	Охрана труда	8
17	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4
	П.00 Профессиональный цикл		1050
5	УП.01	Учебная практика	72
6	ПП.01	Производственная практика	72
7	УП.02	Учебная практика	108
8	ПП.02	Производственная практика	108
9	УП.03	Учебная практика	72
10	ПП.03	Производственная практика	72
11	УП.04	Учебная практика	36
12	ПП.04	Производственная практика	72
13	УП.05	Учебная практика	72
14	ПП.05	Производственная практика	72
15	МДК.07.01	Технологии приготовления блюд	42
16	УП.07	Учебная практика	108
25	ПП.07	Производственная практика	144
		Итого	1296

4.3. Формы проведения консультаций.

Учебным планом предусмотрено 162 часов консультаций за счёт часов промежуточной аттестации. Объем нагрузки на консультации предусматривается на группу обучающихся. По общепрофессиональным дисциплинам, МДК, ПМ по которым предусмотрено выполнение курсового проекта (работы) и/или промежуточная аттестация в форме экзамена, квалификационного экзамена запланировано не менее 6 часов консультаций. Планируются групповые формы проведения консультаций. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, отводимого на дисциплину.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный)).

Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Экзамены проходят в письменной или устной форме.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ООП, являются обязательными для аттестации элементами ООП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации, для общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации (по усмотрению ОУ):

- по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН формы промежуточной аттестации – 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет);

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет).

При освоении программ профессиональных модулей формой аттестации по модулю является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

По ПМ «Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих» формой аттестации является квалификационный экзамен

В соответствии с перечнем профессий рабочих должностей служащих выпускники получают профессии: Повар, кондитер.

4.5. Формы проведения государственной итоговой

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и требованиям работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Выпускная квалификационная работа включает демонстрационный экзамен.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.