

2018-2019 1А-1, 1А-2
2019-2020 2А-1, 2А-2
2020-2021 3А-1, 5А-2
2021-2022 1А-1, 1А-2



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Свердловской области
"Екатеринбургский торгово-экономический техникум"

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения СПО по ППКРС - 3г. и 10мес.
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени

1.1 Сводные данные по бюджету времени, недель

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
I	2	3	4	6	7	8
I курс	40	0	0	1	0	11
II курс	28	2	9	2	0	11
III курс	18	0	21	2	0	11
IV курс	16	0	22	1	2	2
Всего	102	2	52	6	2	35

1.2 Сводные данные по бюджету времени, часов

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
I	2	3	4	6	7	8
I курс	1440	0	0	36	0	396
II курс	1008	72	324	72	0	396
III курс	648	0	756	72	0	396
IV курс	576	0	792	36	72	72
Всего	3672	72	1872	216	72	1260

Индекс		Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно аттестации МЭ/НЭ/СЭ/ДЭ	Распределение по семестрам	Учебная нагрузка обучающихся, час.										Во взаимодействиях с преподавателем																					
					Самообразовательная учебная нагрузка										Нагрузка на преподавателя и МДК																					
					Объем образовательной нагрузки					Взаимодействие с преподавателем					Взаимодействие с преподавателем					Взаимодействие с преподавателем																
					Зачет	Диф. зачет	Экзмен	Объем образовательной нагрузки		Теоретическая подготовка	Работы и практ. занятия	Курсовой проект (работы)	Практика производственная и учебная	Консультации (в рамках промежуточной аттестации)	Экзмены (в промежуточной аттестации)	Зачет	Диф. зачет	Экзмен	Объем образовательной нагрузки		Теоретическая подготовка	Работы и практ. занятия	Курсовой проект (работы)	Практика производственная и учебная	Консультации (в рамках промежуточной аттестации)	Экзмены (в промежуточной аттестации)										
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				
ОУД.00	Общеразвивательный курс	-/10/3	0	12	3	2160	0	2052	1029	1023	0	0	78	30	580	0	578	305	273	0	0	0	2	0	798	0	774	389	385	0	0	18	6			
ОУД.01	Базовые учебные дисциплины	-/1/1	0	7	1	1626	0	1560	745	815	0	0	48	18	426	0	426	215	211	0	0	0	0	0	596	0	588	285	303	0	0	8	0			
ОУД.01.01	Русский язык	"-/Дэ к СЭ"	2к	5к	92,0		86	46	40				4	2	34		34	20	14					36		36	16	20								
ОУД.01.01	Родной язык	"Э"		5к	32,0		28	18	10				2	2																						
ОУД.02	Литература	"-/Дэ к СЭ"	2к	5к	147,0		141	107	34				4	2	68		68	50	18					30		30	24	6								
ОУД.02.01	Роль литературы	"Дэ"	4		32,0		30	24	6				2																							
ОУД.03	Иностранный язык	"-/ДЭ/СЭ"	5		186		172	0	172				8	6	34		34		34					46		46		46								
ОУД.04	Математика	"-/ДЭ/СЭ"	2,4	5	242		228	78	150				8	6	51		51	17	34					77		77	25	52								
ОУД.05	История	"-/Дэ/Дэ"	2к,3		176		172	140	32				4		52		52	42	10					80		80	64	16								
ОУД.06	Физическая культура	"Дэ/Дэ/Дэ/Дэ"	1,2,3,4		173		171	2	169				2		51		51	2	49					69		69		69								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	"-/Дэ"	2		80		78	66	12				2		34		34	28	6					46		46	38	6								
ОУД.08	Астрономия	"Дэ"	4		38		36	20	16				2											0												
ОУД.09	Физика	"-/Дэ"	2		104		102	46	56				2		34		34	16	18					70		70	30	38								
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	"-/Дэ/Дэ"	2к,3		176		172	102	70				4		34		34	20	14					102		102	62	38								
ОУД.11	География	"-/Дэ"	6		74		72	50	22				2											0												
ОУД.12	Экология	"-/Дэ"	2		74		72	46	26				2		34		34	20	14					40		40	26	12								
ОУД.13	Профильные учебные дисциплины	-/Д/2	0	2	372		352	200	152				0	14	6		116	66	50					154		150	88	62	0	0	4	0				
ОУД.13	Информатика	"-/Дэ"	3		112		108	64	44				4		34		34	20	14					42		42	26	16								
ОУД.14	Химия	"-/Дэ/СЭ"	4		186		172	86	86				8	6	50		50	24	26					70		68	34	34								
ОУД.15	Биология	"-/Дэ"	2		74		72	50	22				2		32		32	22	10					42		40	28	12								

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1 курс

1 семестр

2 семестр

МДК.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(с)	8	392	10	120	78	42	0	252	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	Промежуточная аттестация по ПМ											2	6																		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дз к		42	4	36	24	12				2																			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дз к		90	6	84	54	30																							
УП 04	Учебная практика			0		0				0																					
ПП 04	Производственная практика			252		0				252																					
МДК.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(с)	7	697	13	200	106	94	0	468	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	Промежуточная аттестация по ПМ											6	6																		
МДК.05.01	Организация приготовления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дз		45	3	40	20	20				2																			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дз		172	10	160	86	74				2																			
УП 05	Учебная практика	6 к, 7 к		0		0				0																					
ПП 05	Производственная практика			468		0				468																					
				5832	88	3584	1781	1803	0	1944	138	78	612	0	610	321	209	0	2	0	864	2	828	423	405	0	22	12			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (пса)	2 нед.		72																											
			Итого	5904																											

																15		16												
																Дисциплины и МДК														
																Учебной практики часов		0												
																Производственной практики часов		0												
																Экзаменов		0												
																Дифф. зачетов (без физической культуры)		1												
																Зачетов (без физической культуры)		0												
																Результат														

Пояснительная записка к рабочему учебному плану
программы среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

(форма обучения - очная, образовательная база приема – основное общее образование)

1. Учебный план предназначен для реализации ОП на базе основного общего образования.

2. Срок получения образования СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по очной форме составляет – 3 год 10 месяцев.

3. Учебный план учебной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с получением среднего общего образования разработан на основе:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. регистрационный № 44898);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован в Минюсте России 26.07.2017г. регистрационный № 47532);

– Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар - кондитер (Регистрационный номер в Федеральном реестре ПОП СПО 43.01.09-170331.Дата регистрации: 31.03.2017);

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 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);

– Профессиональный стандарт 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);

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г., Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, Центр развития профессионального образования Московского политехнического университета, май, 2018 г.;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2017 г. N 06-156 «О методических рекомендациях» (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

– Разъяснениями по формированию учебного плана ОПОП СПО, рекомендованными Федеральным институтом образования,

4. Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением:

общих компетенций, включающими в себя способность:

– ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

– ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

– ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

– ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

– ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

– ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- **профессиональных компетенций, соответствующими видам деятельности:**
- **ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**
 - ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
 - ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
 - ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- **ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**
 - ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- **ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**
 - ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- **ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**
 - ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
 - ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
 - ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
 - ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- **ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**
 - ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
 - ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
 - ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Структура и объем образовательной программы.

5. Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель,
в том числе:

объем учебной нагрузки – 162 недели:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная учебная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 102 недели;
 промежуточная аттестация – 6 недель;
 учебная практика – 2 недель;
 производственная практика – 52 недели;
 государственная итоговая аттестация – 2 недели;
 каникулы – 35 недель.

Образовательная программа имеет следующую структуру:
общеобразовательный цикл;
общепрофессиональный цикл;
профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
государственная итоговая аттестация.

6. Настоящий учебный план вводится с 01 сентября 2018г. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

7. Учебный план определяет перечень, объем, распределение по семестрам, последовательность изучения (освоения, проведения) дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, учебной, производственной практик, виды учебных занятий, формы промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

8. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Возможно распределение недельной нагрузки студента с понедельника по пятницу.

9. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

10. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу ОД.00 составляет 36 академических часов в неделю. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

11. Продолжительность занятий - 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами с пятиминутным перерывом между ними.

12. В случае если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не планируется каждый семестр.

13. Дисциплина ОП.09 Физическая культура в объеме 44 академических часов предусматривает обязательные аудиторные занятия и самостоятельную учебную нагрузку.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

14. На изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» отведено 40 часов. В период обучения (по окончании шестого семестра) с юношами проводятся учебные сборы.

Общеобразовательный цикл.

15. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели (2952 часа), при условии, что время, отведенное на каникулы не входит в этот объем часов.

16. Объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего

образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно» (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях»).

17. При обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю увеличено
- теоретическое обучение – 57 недель (2052 часа)
 - промежуточной аттестации – 3 недели (108 часов)
 - государственной итоговой аттестации - на 1 неделю (36 часов);
 - вариативной части программы (756 часов) распределена на увеличение учебной и производственной практики (20 недель).

18. Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».

19. В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин в течение первых шести семестров обучения.

20. При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальные проекты в соответствии с положением об индивидуальном проекте студентов ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум».

Формирование вариативной части ППКРС

21. Вариативная часть в объеме 1368 (756+612) часов дает возможность расширения видов профессиональной деятельности, углубления подготовки и использована на увеличение объема дисциплин общепрофессионального цикла, введение дисциплин общепрофессионального цикла, а также на увеличение объема профессиональных модулей, в том числе практик. Основанием для введения новых дисциплин, увеличения объема часов профессионального цикла является потребность в получении дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с современным состоянием отрасли, с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части ОП

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Учебный план ПООП	Вариативная часть программы	Учебный план образовательной программы
О.00	Общеобразовательный цикл	2160		2160
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	368	692

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	32	68
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	24	60
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	16	52
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	8	44
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	6	38
ОП.06	Охрана труда	36	4	40
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	12	58
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	4	40
ОП.09	Физическая культура	40	4	44
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	-	42	42
ОП.11	Предпринимательская деятельность	-	42	42
ОП.12	Социальное питание	-	60	60
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда/ Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-	40	40
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	-	64	64
П.00	Профессиональный цикл	1980¹	1000	2980
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	323	571
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	24	56
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	37	109
УП. 01/ ПП. 01	Учебная практика/ производственная практика	144	252	396
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	252	808

¹ В том числе 108 часов промежуточной аттестации

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	28	60
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	106	234
УП. 02/ ПП. 02	Учебная практика/ производственная практика	396	108	504
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	208	516
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	10	42
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	46	142
УП. 03/ ПП. 03	Учебная практика/ производственная практика	180	144	324
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	152	392
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	10	42
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	26	90
УП. 04/ ПП. 04	Учебная практика/ производственная практика	144	108	252
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	173	693
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	13	45
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	44	172
УП. 05/ ПП. 05	Учебная практика/ производственная практика	360	108	468
	Промежуточная аттестация профессионального цикла	108		108
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена	72	-	72
	ИТОГО	4536	1368	5904

22. Объем нагрузки на консультации предусмотрено из расчета не более 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации, рассчитано за счет времени, предусмотренного на проведение промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

23. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Общее число недель каникулярного времени составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимний период.

24. Оценка качества освоения ОП включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен, дифференцированный зачет.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин и междисциплинарных курсов.

При определении формы и периодичности промежуточной аттестации учтено ограничение по количеству экзаменов (не более 8) и зачетов (не более 10) в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

За период обучения запланировано проведение комплексного экзамена по дисциплинам общеобразовательного цикла в третьем семестре «Русский язык», «Родной язык», «Литература»; запланировано проведение комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам общеобразовательного цикла «История» и «Обществознание»; «Русский язык» и «Литература» (второй семестр), а также в рамках освоения профессиональных модулей запланированы комплексные дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и практикам.

25. Реализация ОП обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением. Проведение лабораторных работ в рамках освоения обучающимися профессиональных модулей и дисциплин предусмотрено в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме.

26. При реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов на площадке техникума и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

27. Практикоориентированность ОП составляет 72,7%.

Государственная итоговая аттестация

28. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 72 часа.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Заместитель директора по учебной работе



Н.Д.Павлова