

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
"Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса"

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_____ И.В. Данилова
«24» июня 2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: очная

нормативный срок получения образования: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

с освоением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1565

год начала подготовки по учебному плану 2021 год

2021 год

4. Пояснительная записка к учебному плану 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 г. N 24480);
- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259;
- Уточнения рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года;
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. N 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. N 60252);
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказ Минпросвещения РФ от 28.08.2020 N 441 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. N 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 5 августа 2020года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" (вместе с "Методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования");
- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. N 03-510 "О направлении информации" (вместе с "Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного");
- 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Устав ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

При условии полного успешного освоения ППССЗ присваивается квалификация «Специалист поварского и кондитерского дела»; по рабочей профессии: 16675 Повар; 12901 Кондитер; присваивается квалификация Повар, Кондитер.

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования составляет 3года 10 месяцев.

В соответствии с учебным планом:

- *начало учебных занятий* – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- *продолжительность каникул* – 34 недель (26 недель в летний период и 8 недель в зимний период), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году);
- *продолжительность учебной недели* – шестидневная;
 - *продолжительность занятий* – теоретические занятия - 45 минут, занятия проводятся парами; занятия учебной практики - 6 (академических) часов, продолжительность рабочего

времени при прохождении производственной практики для обучающихся в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет не должна превышать 36 часов в неделю (ст.94 ТК РФ). В возрасте от восемнадцати лет и старше нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 40 часов в неделю (ст.91 ТК РФ).

– *текущий контроль знаний* осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, практических занятий, контрольных работ, тестирования, самостоятельной работы, устного опроса и других форм контроля знаний;

– *виды практик* – учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная). Учебная практика – 14 недель, производственная (по профилю специальности) – 26,5 недели, производственная (преддипломная) – 4 недели. Занятия учебной практики проводятся концентрированно в течение всего периода освоения основной профессиональной образовательной программы, после изучения теоретических тем, разделов междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

- *объем самостоятельной работы обучающихся* определяется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины, междисциплинарного курса и составляет не более 20% времени от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы;

– *организация консультаций* – групповые, из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования;

- *выполнение курсовой работы* – на четвертом курсе предусмотрено выполнение курсовой работы по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов с учетом специфики осваиваемой специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательного профильного учебного предмета в рамках учебного времени, отведенного учебным планом.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся – 36 академических часов в неделю и включает в себя все виды работы во взаимодействии с преподавателем.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля, дисциплины, производственной или учебной практики, а в форме экзамена – в дни, освобожденные от учебных занятий.

На промежуточную аттестацию учебным планом предусмотрено 7 недель. Из календарного графика следует, что большинство учебных дисциплин и профессиональных модулей изучаются концентрированно, поэтому промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. Таким образом, часы, отведенные на проведение промежуточной аттестации, распределены по всему семестру.

По всем дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта, зачета или экзамена. По модулям профессионального цикла проводятся экзамены квалификационные.

После второго курса обучения, во время летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (36 часов).

Практическая подготовка (Учебная практика)

При реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело учебная практика проводится форме практической подготовке концентрированно в несколько периодов, всего – 504 часа.

Учебная практика по УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.07, УП.08 проводится в периоды, определенные календарным графиком, в рамках каждого профессионального модуля в соответствии с профессиональными видами деятельности.

При проведении учебной практики по УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.07, УП.08 применяется фронтальная форма организации занятия (все обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу) или групповая форма (одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человек). Занятия проводятся в виде занятий учебной практики в лабораториях (учебный кулинарный и кондитерский цех) техникума. Выбор формы организации занятия осуществляется мастером п/о, прописываются в плане урока.

Продолжительность таких занятий составляет 6 академических часов в день, не более 36 часов в одну неделю.

На проведение учебной практики по УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.07, УП.08 отводится всего 504 часа, которые распределены следующим образом:

- УП.01 – 72 часа, проводится концентрировано в 5-м семестре;
- УП.02 – 108 часов, проводится концентрировано в 5-м семестре;
- УП.03 – 72 часа, проводится концентрировано в 6-м семестре;
- УП.04 – 36 часов, проводится концентрированно в 7-м семестре;
- УП.05 – 72 часа, проводится концентрированно в 7-м семестре;
- УП.07 – 72 часа, проводится концентрированно в 3-м семестре;
- УП.08 – 72 часа, проводится концентрированно в 4-м семестре.

По ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала учебная практика учебным планом ППССЗ не предусмотрена.

Формами промежуточных аттестаций по учебным практикам являются комплексные дифференцированные зачеты на последнем уроке производственной практики, за счет часов отведенных на производственную практику.

Практическая подготовка (Производственная практика)

На производственную практику всего запланировано 954 часа. Производственная практика проводится в форме практической подготовке в профильных организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05, ПП.06, ПП.07, ПП.08, производственная практика проводится концентрированно в один этап, после окончания освоения всего содержания обучения по модулю:

- ПП.01 – 72 часа, проводится концентрировано в 5-м семестре;
- ПП.02 – 72 часа, проводится концентрировано в 5-м семестре;
72 часа, проводится концентрировано в 6-м семестре;
- ПП.03 – 144 часа, проводится концентрировано в 6-м семестре;
- ПП.04 – 72 часа, проводится концентрировано в 7-м семестре;
- ПП.05 – 126 часов, проводится концентрировано в 8-м семестре;
- ПП.06 – 108 часов, проводится концентрировано в 8-м семестре;
- ПП.07 – 144 часа, проводится концентрировано в 3-м семестре;
- ПП.08 – 144 часа, проводится концентрировано в 4-м семестре;
- Преддипломная практика – 144 часа, проводится концентрировано в 8-м семестре.

4.2. Общеобразовательный цикл

Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

Общеобразовательный цикл реализуется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259 «О рекомендациях по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО», «Уточнений рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО», письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259,

одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года», Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.).

Профиль обучения – социально-экономический.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузки 36 часов в неделю) – 39 недель, что соответствует 1404 часам, 2 недели промежуточной аттестации и 11 недель каникулярного времени. Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на первом курсе обучения. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по специальности дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

Экзамены проводятся по дисциплинам: география (устно) во 2 семестре, русский язык (письменно) и математика (письменно) во 2 семестре, экономика (устно) во 2 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачёты, зачеты по окончании семестра или по окончании изучения данной дисциплины. Если дисциплина изучается несколько семестров, а промежуточная аттестация не предусмотрена учебным планом, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по дисциплине «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

4.3. Формирование вариативной части ОПОП

Необходимость увеличения объёма часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: ресторан «Белый рояль», ООО «МИК -35» КППП ДГТУ, ресторан «Джеки Джан», ИП «Абачараева Н.А.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», ООО «Тамада» ресторан «Тамада», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», ресторан «Сицилия», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи», ООО «Пицца-Сервис» кафе «Додо Пицца», кафе «Гурия», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж».

Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: Комплекс предприятий общественного питания «МИК-35», ИП «Абачараева Н.А.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», сеть столовых «За100лье», «Вертол Экспо» ресторан «Банкет Холл», СК «Русский стиль» Ресторан «Русский стиль», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи».

В результате проведённого опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы, требующие расширенного, и углублённого изучения (см. таблицы распределения часов вариативной части). В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. С

помощью опроса были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

На основании решения методического совета техникума от 30.06.2021г и по согласованию с работодателями, вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого для реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей (МДК и практик), на введение новых дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем часов по ФГОС	Часы вариативной части ППСЗ (1296)	Всего часов по учебному плану
Общеобразовательный цикл	1476	0	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	0	432
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0	180
Общепрофессиональный цикл	612	176	788
Профессиональный цикл	1728	904	2632
МДК	504	526	1030
Учебная практика	360	144	504
Производственная практика	720	234	954
Преддипломная практика	144	-	144
Всего	4428	1080	5508
Промежуточная аттестация		180	180
Учебные сборы		36	36
ГИА	216	-	216
Итого	4644	1296	5940

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Наименование общепрофессиональных дисциплин	Всего по ФГОС	Часы вариативной части (176)	Всего с вариативной частью по УП
ОП.10	Физическое моделирование процессов	0	42	42
ОП.11	Основы финансовой грамотности	0	44	44
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	0	36	36
ОП.13	Карьерное моделирование	0	54	54
	Итого	0	176	176

Распределения часов вариативной части профессионального цикла

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Количество часов по <u>ПООП ФГОС</u>	Часы вариативной части	Всего часов в УП
ПМ	Профессиональный цикл	1728	904	2632
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	64	276
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	64	100
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	336	54	390
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	18	104
УП.02	Учебная практика	72	36	108
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	212	98	310
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	26	62
УП.03	Учебная практика	36	36	72
ПП.03	Производственная практика	108	36	144
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	176	28	204

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	28	64
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	264	98	362
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	80	132
ПП.05	Производственная практика	108	18	126
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	14	218
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	14	110
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	180	184	364
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса	0	148	148
ПП.07	Производственная практика	108	36	144
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	0	364	364
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса	0	148	148
УП.08	Учебная практика	0	72	72
ПП.08	Производственная практика	0	144	144
	ИТОГО	1728	904	2632

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

По всем дисциплинам общепрофессионального цикла проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта, зачета или экзамена.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке специалистов в области ресторанного бизнеса международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в международном движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (дифференцированный зачет с оценкой в т.ч. комплексный) по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации определяются настоящим учебным планом, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы специальности создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) согласуются с работодателем.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело завершается государственной итоговой аттестацией.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку, защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и выполнение демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения

Объем времени, отводимого на государственную итоговую аттестацию:

всего – 6 недель, в том числе:

- на подготовку ВКР - 4 недели;

- на защиту и выполнение – 2 недели.

За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации, утверждённой педагогическим советом техникума. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственный экзамен не предусмотрен.

Зам.директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	23 нед.	16,5 нед.	13 нед.
						Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ			Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			
															612	792	594	846	594	828	594	468
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	22
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	6	2	1404	0	1404	863	541	0	0	0	100	72	612	792	0	0	0	0	0	0
БУП	Базовые учебные предметы	1	4	2	726		726	405	321	0	0	0	40	18	243	483	0	0	0	0	0	0
БУП.01	Русский язык	2			102		102	88	14				40	18	34	68						
БУП.02	Литература		2		117		117	99	18						34	83						
БУП.03	Родная литература		1		39		39	29	10						39	0						
БУП.04	Иностранный язык		2		117		117	4	113						34	83						
БУП.05	История		2		78		78	54	24						34	44						
БУП.06	Астрономия			2	39		39	37	2						0	39						
БУП.07	Физическая культура		2	1	117		117	7	110						34	83						
БУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39		39	29	10						0	39						
БУП.09	Обществознание			2	78		78	58	20						34	44						
ПУП	Профильные учебные предметы	3	0	0	492	0	492	316	176	0	0	0	60	54	267	225						
ПУП.01	Математика	2			246		246	146	100				20	18	131	115						
ПУП.02	География	2			134		134	100	34				20	18	68	66						
ПУП.03	Экономика	2			112		112	70	42				20	18	68	44						
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0	2	0	186	0	186	142	44	0	0	0	0	0	102	84	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Информатика		2		108		108	84	24						68	40						
ДУП.02	Право		2		78		78	58	20						34	44						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	2	2	448	16	432	76	356	0	0	0	0	0	0	0	98	122	48	72	60	32
ОГСЭ.01	Основы философии			4	40	4	36	28	8									36				
ОГСЭ.02	История		3		36		36	6	30								36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		172	8	164	14	150								32	46	24	30	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5,6	164		164	6	158								30	40	24	42	28	
ОГСЭ.05	Психология общения			8	36	4	32	22	10													32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	1	1	184	4	180	140	40	0	0	0	0	0	0	0	40	38	60	42	0	0
ЕН.01	Химия		6		144		144	110	34								40	38	24	42		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5	40	4	36	30	6									36				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	22	2	3400	88	3312	1136	450	262	30	1458	300	180	0	0	456	686	486	714	534	436
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	5	1	696	48	648	414	234	0	0	0	30	36	0	0	92	172	0	236	106	42

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)								
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	23 нед.	16,5 нед.	13 нед.
				Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ					Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			
												нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
ОП.01	Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена	4			72	8	64	48	16			12	18			32	32					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			106	10	96	78	18			8	18						96			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4^		72	8	64	38	26								64					
ОП.04	Организация обслуживания		6*		72	8	64	30	34									64				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		96		96	76	20			10								54	42	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6*		32		32	26	6										32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7**		108	12	96	76	20										44	52		
ОП.08	Охрана труда			3	34	2	32	22	10							32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68		68	20	48							28	40					
	<i>Учебные сборы</i>				36		36	0	36								36					
ОП.00	Вариативная часть	0	2	1	192	16	176	86	114	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0	84	50	
ОП.10	Физическое моделирование процессов		4		50	8	42	12	30								42					
ОП.11	Основы финансовой грамотности		8		44		44	8	36											18	26	
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		7**		44	8	36	22	14											36		
ОП.13	Карьерное моделирование			8	54		54	44	34											30	24	
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2512	24	2488	636	102	262	30	1458	270	144	0	0	364	472	486	478	344	344
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	276	0	276	96	12	24	0	144	34	18	0	0	0	108	168	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		32		32	20	12								32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		100		100	76		24			34				76	24				
УП.01	Учебная практика		5*		72		72					72							72			
ПП.01	Производственная практика		5*		72		72					72							72			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	23 нед.	16,5 нед.	13 нед.
				Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ					Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки			
												нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
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	1	2	0	394	4	390	88	10	40	0	252	36	18	0	0	0	0	318	72	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		38	4	34	24	10										34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		104		104	64		40			36						104			
УП.02	Учебная практика		6**		108		108					108							108			
ПП.02	Производственная практика		6**		144		144					144							72	72		
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	1	2	0	314	4	310	64	10	20	0	216	20	18	0	0	0	0	0	310	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6***		36	4	32	22	10											32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6***		62		62	42		20			20							62		
УП.03	Учебная практика		6^		72		72					72								72		
ПП.03	Производственная практика		6^		144		144					144								144		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)											
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
								в том числе							17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	23 нед.	16,5 нед.	13 нед.				
				Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ					Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки							
												нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	1	2	0	370	6	364	86	8	54	0	216	30	18	0	0	364	0	0	0	0	0				
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		154	6	148	86	8	54			30				148									
УП.07	Учебная практика		3*		72		72					72					72									
ПП.07	Производственная практика		3*		144		144					144					144									
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	370	6	364	86	8	54	0	216	30	18	0	0	0	364	0	0	0	0				
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		154	6	148	86	8	54			30				148									
УП.08	Учебная практика		4*		72		72					72					72									
ПП.08	Производственная практика		4*		144		144					144					144									
ВСЕГО		14	31	7	5436	108	5328	2244	1809	262	30	1458	400	252	612	792	594	846	594	828	594	468				
							252																			
							144																			
							216																			
							5940																			
* ^ Комплексный дифференцированный зачет Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа демонстрационный экзамен) 4 недели 18.05. по 14.06 Защита выпускной квалификационной работы (в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена) 2 недели 15.06 по 28.06		ВСЕГО			дисциплин и МДК								3870 час.	612	792	378	630	270	540	414	234					
													108 нед.	17	22	10,5	17,5	7,5	15	11,5	6,5					
					учебной практики								504 час.				72	72	180	72	108					
													14 нед.				2	2	5	2	3					
					производственной практики								954 час.				144	144	144	216	72	234				
													26,5 нед.				4	4	4	6	2	6,5				
					преддипломная практика								144 час.									144				
													4 нед.									4				
					промежуточная аттестация								252 час.					72	18	54	18	36	18	36		
													7 нед.					2	0,5	1,5	0,5	1	0,5	1		
					ГИА								216 час.												216	
																										216
					количество экзаменов																4	1	2	1	3	1
количество дифф. зачетов (в том числе)															1	6	3	5	4	6	3	4				
количество зачетов																2	1	1	1			2				
защита курсовой																										
учебные сборы																		36								