

Приложение 1 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО

"ПТ им. О.В. Терёшкина"

Ж.А.Бушель

«23» ноября 2022 г.

Введен приказом № 142/ОД

«23» ноября 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (ии):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Повар

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 3 год. и 10мес.

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени																									
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы																
			по профилю профессии/ специальности	Преддипломная (для СПО)																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																
I курс	37	2	0	0	0	2	0	41	11																
II курс	35	3	0	0	0	2	0	41	11																
III курс	36	3	0	0	0	2	0	41	10																
IV курс	9	2	20	4	0	2	6	43	2																
Всего	117	10	20	4	0	8	6	165	34																
2. План учебного процесса (для специальности СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело																									
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации[1]		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам ⁽¹⁾ и семестрам ⁽²⁾ (час. в семестр)										
		Зачеты (ДЗ),	экзамены		Во взаимодействии с преподавателем										I курс										
					Нагрузка на дисциплины в МДК										II курс										
					в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК(6)										III курс										
					Теоретическое обучение					По практике производственной и учебной					IV курс										
всего учебная нагрузка					Консультации					Промежуточная аттестация							1 сем./трим. ** нед.								
1 сем.					2 сем./трим. ** нед.					3 сем./трим. ** нед.							4 сем./трим. ** нед.								
5 сем./трим. ** нед.					6 сем./трим. ** нед.							7 сем./трим. ** нед.							8 сем./трим. ** нед.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
O.00	Общеобразовательный цикл	43/12 ДЗ/4 Э			1476	*	1476	704	716	*	*	*	56	306	368	400	366	*	*	36	*				
O.01	Общие учебные предметы	43/7 ДЗ			4Э	1221	*	1221	551	626	*	*	*	44	272	332	400	217	*	*	*	*			
ОУД.01	Русский язык (баз)			Э			39	*	39	16	17	*	*	*	6	*	17	22	*	*	*	*			
ОУД.01.01	Родной (русский) язык(баз)	3					39	*	39	16	21	*	*	*	2	17	22	*	*	*	*	*			
ОУД.02	Литература (баз)			ДЗ			97	*	97	58	37	*	*	*	2	17	44	17	19	*	*	*	*		
ОУД.03	Математика: (проф.)			Э			234	*	234	90	138	*	*	*	6	68	46	68	52	*	*	*	*		
ОУД.04	Информатика (проф.)			Э			156	*	156	32	118	*	*	*	6	34	44	34	44	*	*	*	*		
ОУД.05	Иностранный язык (баз)		3	ДЗ			117	*	117	67	48	*	*	*	2	34	44	39	*	*	*	*	*		
ОУД.06	Химия			Э			117	*	117	87	24	*	*	*	6	34	44	39	*	*	*	*	*		
ОУД.07	Биология			ДЗ			117	*	117	85	26	*	*	*	6	34	44	39	*	*	*	*	*		
ОУД.08	Астрономия			ДЗ			40	*	40	14	24	*	*	*	2	*	*	40	*	*	*	*	*		
ОУД.09	История (баз)			ДЗ			78	*	78	58	18	*	*	*	2	*	*	34	44	*	*	*	*		
ОУД.10	Физическая культура (баз.)	3	3	ДЗ			117	*	117	2	113	*	*	*	2	34	44	39	*	*	*	*	*		
ОУД.11	ОБЖ (баз)			ДЗ			70	*	70	26	42	*	*	*	2	*	*	34	36	*	*	*	*		
O.02	Дополнительные учебные предметы	3 ДЗ/2 Э			255	*	255	153	90	*	*	*	12	34	36	*	149	*	*	36	*				
ОУД(д).01	Основы проектной деятельности	ДЗ					34	*	34	14	16	*	*	*	4	34	*	*	*	*	*	*	*		
ОУД(д).02	Человек и общество			ДЗ			108	*	108	76	30	*	*	*	2	*	*	108	*	*	*	*	*		
ОУД(д).03	География (баз)		ДЗ				36	*	36	26	8	*	*	*	2	*	36	*	*	*	*	*	*		
ОУД(д).03	Технологии трудоустройства					3	36	*	36	16	18	*	*	*	2	*	*	*	*	*	36	*	*		
АД.01	Индивидуальный проект Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3			41	*	41	21	18	*	*	*	2	*	*	41	*	*	*	*	*		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63/4 ДЗ			0Э	432	*	432	102	320	*	*	*	10	*	*	*	88	140	88	116	*			
ОГСЭ.01	Основы философии				ДЗ		36	*	36	34	*	*	*	*	2	*	*	*	36	*	*	*	*		
ОГСЭ.02	История			ДЗ			36	*	36	34	*	*	*	*	2	*	*	*	36	*	*	*	*		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3		3	164	*	164	*	162	*	*	*	2	*	*	44	34	44	42	*			
ОГСЭ.04	Физическая культура			3	3	3	164	*	164	4	158	*	*	*	2	*	*	44	34	44	42	*			
ОГСЭ.05	Психология общения					3	32	*	32	30	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	32	*			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2 ДЗ			0Э	180	*	180	140	36	*	*	*	4	*	*	*	44	34	80	22	*			
ЕН.01	Химия				ДЗ		144	*	144	106	36	*	*	*	2	*	*	44	34	44	22	*			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			ДЗ			36	*	36	34	*	*	*	*	2	*	*	*	36	*	*	*			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3 ДЗ			6Э	900	*	900	443	415	*	*	*	42	136	152	78	90	248	154	42	*			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э			134	*	134	64	64	*	*	*	6	51	44	39	*	*	*	*	*		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				Э		102	*	102	62	34	*	*	*	6	*	*	66	36	*	*	*	*		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			Э			134	*	134	68	60	*	*	*	6	51	44	39	*	*	*	*	*		
ОП.04	Организация обслуживания				Э		134	*	134	68	60	*	*	*	6	*	*	*	24	110	*	*	*		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					Э	102	*	102	54	42	*	*	*	6	*	*	*	34	44	24	*	*		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				ДЗ		32	*	32	25	5	*	*	*	2	*	*	*	*	32	*	*	*		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				ДЗ		96	*	96	22	72	*	*	*	2	*	*	*	34	44	18	*			
ОП.08	Охрана труда		Э				98	*	98	62	30	*	*	*	6	34	64	*	*	*	*	*	*		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ		68	*	68	18	48	*	*	*	2	*	*	*	34	34	*	*	*		
ВЧ.00	Вариативная часть	3 3 / 1 ДЗ			1 Э	762	*	762	240	504	*	*	*	18	78	184	64	*	44	282	104	*			
ВЧ.01	Дизайн, рисование и лепка в профессии					3	140	*	140	38	100	*	*	*	2	*	*	*	*	84	50	*	*		
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов			ДЗ			160	*	160	48	110	*	*	*	2	39	57	64	*	*	*	*	*		
ВЧ.03	Основы калькуляции и учёта			Э			166	*	166	70	90	*	*	*	6	39	127	*	*	*	*	*	*		
ВЧ.04	Кулинария и здоровье					3	80	*	80	18	58	*	*	*	4	*	*	*	*	80	*	*	*		
ВЧ.05	Метрология и стандартизация				Э		56	*	56	18	36	*	*	*	2	*	*	*	*	56	*	*	*		
ВЧ.06	Кухни народов мира					3	160	*	160	48	110	*	*	*	2	*	*	*	44	62	54	*	*		

ПО.00	Профессиональный цикл	13,Д3/2 КП		8 Э		1764	*	1764	270	202	32	1224	*	36	74	106	34	240	110	224	256	720	
ПМ.00	Профессиональные модули	13,Д3/2 КП		8 Э		1620	*	1620	270	202	32	1080	*	36	74	106	34	240	110	224	256	576	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1 Д3	0 КП	1 КЭ, 1 Э (кв)		218	*	218	48	20	*	144	*	6	74	72	*	*	*	*	*	72	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	КЭ				32	*	32	24	8	*	*	*	*	32	*	*	*	*	*	*	*	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						42	*	42	24	12	*	*	*	6	42	*	*	*	*	*	*	
УП.01	Учебная практика	Д3				72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	*	
ПП.01	Производственная практика					72	*	72	*	*	*	72	*	6	*	*	*	*	*	*	*	72	
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 Д3/ 1КД3 (ПП.01+ ПП.02)	1 КП	1 КЭ, 1 Э (кв)		342	*	342	56	48	16	216	*	6	*	34	34	130	*	*	*	144	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					34	*	34	28	6	*	*	*	*	*	34	*	*	*	*	*	*	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					92	*	92	28	42	16	*	*	6	*	*	34	58	*	*	*	*	
УП.02	Учебная практика		Д3			72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	72	*	*	*	*	
ПП.02	Производственная практика					144	*	144	*	*	*	144	*	6	*	*	*	*	*	*	*	144	
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 Д3	0 КП	1 КЭ, 1 Э (кв)		218	*	218	38	30	*	144	*	6	*	*	*	110	*	*	*	108	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					32	*	32	22	10	*	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					42	*	42	16	20	*	*	*	6	*	*	*	42	*	*	*	*	
УП.03	Учебная практика		Д3			36	*	36	*	*	*	36	*	*	*	*	*	36	*	*	*	*	
ПП.03	Производственная практика					108	*	108	*	*	*	108	*	6	*	*	*	*	*	*	*	108	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 Д3	0 КП	1 КЭ, 1 Э (кв)		182	*	182	38	30	*	108	*	6	*	*	*	110	*	*	*	72	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					32	*	32	22	10	*	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					42	*	42	16	20	*	*	*	6	*	*	*	42	*	*	*	*	
УП.04	Учебная практика		Д3			36	*	36	*	*	*	36	*	*	*	*	*	36	*	*	*	*	
ПП.04	Производственная практика					72	*	72	*	*	*	72	*	6	*	*	*	*	*	*	*	72	
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	1 Д3/ 1 КД3 (ПП.03+ ПП.04+ ПП.05)	0 КП	1 КЭ, 1 Э (кв)		270	*	270	52	32	*	180	*	6	*	*	*	*	162	*	*	108	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					32	*	32	20	12	*	*	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					58	*	58	32	20	*	*	*	6	*	*	*	*	58	*	*	*	
УП.05	Учебная практика			Д3		72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	*	72	*	*	*	
ПП.05	Производственная практика					108	*	108	*	*	*	108	*	6	*	*	*	*	*	*	*	108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1 Д3	1КП	1Э, 1 Э (кв)		204	*	204	38	42	16	108	*	6	*	*	*	*	62	148	*	*	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					96	*	96	38	42	16	*	*	6	*	*	*	*	62	40	*	*	
ПП.06	Производственная практика			Д3		108	*	108	*	*	*	108	*	6	*	*	*	*	*	108	*	*	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)[1]	2 Д3	0КП	1 Э (кв)		180	*	180	*	*	*	180	*	0	*	*	*	*	*	108	72	72	
УП.07	Учебная практика				3	72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	*	*	72	*	*	
ПП.07	Производственная практика				3	108	*	108	*	*	*	108	*	6	*	*	*	*	*	36	72	*	
ЦДП	Преддипломная практика				Д3	144		144	*	*	*	144	*	*	*	*	*	*	*	*	*	144	
ПА	Промежуточная аттестация консультационная	и		9 3/35,Д3/24 Э		216		216					216	18	54	36	36	36	36	36	36	36	
Самостоятельная работа															*	*	*	*	*	*	*	*	
Всего								5724	*	5724	1899	2193	32	1224	*	376	612	864	612	864	612	864	612
ГИА	Государственная итоговая аттестация					216		216	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	216	
	Защита дипломного проекта (работы)							216														216	
	Демонстрационный экзамен																						
	Государственный экзамен					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Государственная (итоговая) аттестация																							
1. Программа обучения по специальности																							
1.1. Дипломный проект (работа)																							
Выполнение дипломного проекта (работы) с 19 июня по 15 июня (всего 4 нед.)																							
Защита дипломного проекта (работы) с 16 июня по 30 июня 2025г (всего 2 нед.)																							
1.2. Выполнение демонстрационного экзамена с 16 июня по 20 июня 2025 г																							

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

	Наименование
	1. Кабинеты:
1.1	Математики
1.2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.4	Организации хранения и контроля запасов и сырья
1.5	Организации обслуживания
1.6	Социально-экономических дисциплин
1.7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1.8	Истории и общественно-правовых дисциплин
1.9	Литературы и русского языка
1.10	Философии и речевых коммуникаций
1.11	Иностранного языка
1.12	Экологических основ природопользования
1.13	Физики
1.14	Географии
1.15	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	2. Лаборатории:
2.1	Химии
2.2	Учебная кухня ресторана
2.3	Учебный кондитерский цех
	3. Тренажеры, тренажерные комплексы
4.1	Набор гантелей
4.2	Комплект гирь и штанг
	5. Спортивный комплекс
5.1	Спортивный зал;
5.2	Открытый стадион широкого профиля
	6. Залы:
6.1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
6.2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина" разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578);
- О методических рекомендациях по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям №06-174 от 01.03.2017.
- Инструктивно-методического письма Минпросвещения России № 05-772 от 20.07.2020 "По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций СПО";
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016 г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о проведении ГИА студентов в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о практической подготовке обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

Нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме обучения, составляет 2 года 10 месяцев (147 недель) в том числе:

- обучение по учебным циклам – 82 недели;
- самостоятельная работа – 1 неделя;
- учебная практика (производственное обучение) и производственная практика(по профилю специальности) – 25 недель;
- производственная практика (преддипломная) - 4 недели;
- промежуточная аттестация – 6 недель;
- государственная (итоговая) аттестация – 6 недель;
- каникулярное время - 23 недели.

2. Нормативный срок освоения ПССЗ СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели(1 год) из расчета:

- теоретическое обучение - 39 недель;
- промежуточная аттестация – 2 недели;
- каникулярное время - 11 недель.

3. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные/практические занятия, практику, консультации, промежуточную аттестации) и самостоятельную работу.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. На 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе –10 недель; на 4 курсе 2 недели в зимний период.

6. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

7. Дисциплина «Физическая культура» в ПССЗ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях в рамках кружковой работы).

8. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы п.1 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ.

10. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- 1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

11. Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения о практической подготовке ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

На учебную и производственную практику выделено 1080 часов, что составляет 30% профессионального цикла

Учебная практика (производственное обучение) – 360 часов проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля рассредоточено: на первом- (72 часа), втором -(108 часов), на третьем курсе (108 часа), на

четвертом курсе (72 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (практики по профилю специальности) – 720 часов проводится на четвертом курсе по окончании теоретического курса обучения, затем проводится преддипломная практика (144 часа). Производственная и преддипломная практика проводятся в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Цели, задачи и результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По каждому виду практики студенты представляют, отчет о практике, дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);
- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВКР;
- замечания и предложения по организации практики.

12. Общеобразовательный цикл

- Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Инструктивно-методическим письмом Минпросвещения России № 05-772 от 20.07.2020 "По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций СПО".

- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

- Объем часов теоретического обучения (1476) распределено следующим образом:

- Изучение "Общие учебные предметы" общеобразовательного цикла - в объеме 1221 часов;
- Раздел "Дополнительные учебные предметы" – представляют учебные дисциплины:

Основы проектной деятельности(34 часа)

Человек и общество (108 часов)

География (36 часов)

Технологии трудоустройства(36 часов).

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

- В рамках одной или нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла обучающиеся самостоятельно под руководством руководителя индивидуальный проект в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой);

- Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык (изложение с элементами сочинения)» и «Математика» в

письменной форме, по профильным общеобразовательным учебным дисциплинам "Химия", "Биология", «Информатика» - форме тестирования.

13. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

- В целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Общий объем времени вариативной части не менее 30% от общего объема образовательной программы, и составляет по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** - 1296 часов.

- Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям согласовано с работодателем

- Распределение часов вариативной части по ОПОП СПО ПССЗ **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**:

№	Структурный элемент ОПОП (УД, МДК, УП и ПП)	Кол-во часов вариативной части
1. Общепрофессиональный цикл		
1.1	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64 часа
1.2	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	64 часа
1.3	ОП.04 Организация обслуживания	64 часа
1.4	ОП.08 Охрана труда	60 часов
Итого:		252 часа
2. Введение новых учебных дисциплин		
3.1	Дизайн, рисование и лепка в профессии	134 часов
3.2	Основы товароведения пищевых продуктов	160 часов
3.3	Основы калькуляции и учёта	166 часов
3.4	Кулинария и здоровье	80 часов
3.5	Метрология и стандартизация	56 часов
3.6	Кухни народов мира	160 часов
Итого:		756 часа
Промежуточная аттестация		288 часов
ВСЕГО:		1296 часов

14. Формы проведения консультаций

Консультации относятся к видам работы во взаимодействии с преподавателем.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию или времени, предусмотренного на УД, МДК и ПМ.

В случае, если по УД, МДК и ПМ в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзаменов, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы) предусмотрены консультации (от 2 до 6 часов).

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

15. Формы проведения промежуточной аттестации

- Промежуточная аттестация на весь период обучения составляет 8 недель(288 часов):
2 недели(72 часа) – общеобразовательный цикл;

Форма ПА	УД, МДК, ПМ			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Зачет	Родной (русский) язык Физическая культура Иностранный язык	ОГСЭ.04 Физическая культура Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОГСЭ.04 Физическая культура Иностранный язык в профессиональной деятельности Кулинария и здоровье	Психология общения Дизайн, рисование и лепка в профессии Кухни народов мира Технологии трудоустройства

зачеты с оценкой (ДЗ)	Основы проектной деятельности География УП. 01	Иностранный язык Литература Астрономия История Физическая культура ОБЖ Человек и общество Основы фин.грамотности Основы товароведения пищевых продуктов УП. 02 УП. 03 Биология	Основы философии ОГСЭ.02 История Экологические основы природопользования Правовые основы профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности УП. 04 УП. 05	Иностранный язык в профессиональной деятельности Физическая культура Химия Информационные технологии в профессиональной деятельности ПП. 07
Комплексный зачет с оценкой(КЗ)	-	-	-	ПП. 01+ ПП. 02 ПП. 03+ ПП. 04+ ПП. 05
Экзамен(Э)	Охрана труда Основы калькуляции и учёта	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена(устный по билетам) Техническое оснащение организаций питания(устный по билетам) Русский язык (изложение) Математика (ПЭР) Информатика (практическая работа) Химия	Организация хранения и контроль запасов и сырья (устный по билетам) Организация обслуживания (устный по билетам) Метрология и стандартизация (устный по билетам)	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (устный по билетам) МДК.06.01
Комплексный экзамен (КЭ)	МДК.01.01+ МДК.01.02 (устный по билетам)	МДК.02.01+ МДК.02.02 (устный по билетам) МДК.03.01+ МДК.03.02 (устный по билетам)	МДК.04.01+МДК.04.02 (устный по билетам)	-
			МДК.05.01+МДК.05.02 (устный по билетам)	
Экзамен по модулю(ЭПМ)	-	-	-	ПМ.01,ПМ.02,ПМ.03, ПМ.04,ПМ.05,ПМ.06
Дифференцированный зачет по ПМ	-	-	-	-
Квалификационный экзамен (КЭ)	-	-	-	ПМ.07 (Повар /кондитер)
Курсовой проект (работа)(КП)	-	МДК.02.01+ МДК.02.02 (Защита КП)	-	МДК.06.01 (Защита КП)
Индивидуальный проект(ИП)	Основы проектной деятельности (Защита ИП)	-	-	-

6 недель ((216 часов) – профессиональный цикл.

- В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен (Э), комплексный экзамен (КЭ), зачет (З), (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный)(ДЗ)), комплексный зачет по нескольким дисциплинам(КЗ). Формой промежуточной аттестацией по профессиональному модулю является: экзамен по модулю, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет.
- Проведение зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующей дисциплины.

- Количество зачетов, предусмотряваемое в процедурах промежуточной аттестации не превышает 10 зачетов в учебном году, количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

- Для проведения промежуточной аттестации в техникуме организуются экзаменационная сессия, которая проводится концентрированно. На промежуточной аттестации в форме экзамена экзамен проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, между экзаменами предусматривается не менее 2-х дней, которые могут быть использованы на проведение консультаций или подготовку к экзаменам.

- Промежуточная аттестация проводится по итогам каждого семестра в период проведения сессии. Продолжительность сессий устанавливается:

- на первом курсе- 2 недели;
- на втором курсе – 2 недели;
- на третьем курсе – 2 недели;
- на четвертом курсе – 2 недели.

- Экзаменационная сессия регламентируется графиком проведения экзаменов, который утверждается заместителем директора по УМР. Дифференцированные зачеты проводятся по завершению УД, МДК.

- Индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект), курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над индивидуальным и курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

- Система оценок – традиционная (бальная).

- Адаптационный цикл включает в себя: адаптационные дисциплины определены в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций:

- "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" – 41 час;

16. Формы проведения государственной итоговой аттестации

- формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о проведении ГИА в ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина", утвержденным директором Техникума.

- Государственная итоговая аттестация по специальности СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена.

- Объем часов для подготовки и проведения ГИА составляет 216 часов.

- Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

Зам. директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам. директора по МТО и ПО Новикова Е.М.

Методист Трубина Н.А.

Заведующий отделением СПО Лебедева К.А.

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК Жердева И.В.

Ведущие специалисты:

Жердева И.В.
Фаттахова С.А.
Макух.Е.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023