Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Руководитель
ООО»Гурман»
_____Н.М. Митина
«____»_____2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«Спасский политехникум»
_____М.А. Алимов
«_____»_____ 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок обучения: **3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования**
Профиль профессионального образования **– социально-экономический**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	27	8	4	-	2	-	11	52
III курс	29	7	4	-	2	-	10	52
IV курс	17	3	10	4	1	6	2	43
Всего	**112**	**18**	**18**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2.График учебного процесса

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
(даты)	1-4	5-11	12-18	19-25	26-2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24– 30	31- 6	7 - 13	14 - 20	21 - 27	28-4	5- 11	12- 18	19 - 25	26-1
I курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К
II курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	УП	УП	УП	УП	т	К
III курс	т	ПП(2)	ПП(2)	т	т	т	т	т	т	УП	УП	т	т	т	т	т	ПА	К
IV курс	т	ПП(3)	ПП(3)	ПП(5)	ПП(5)	ПП(5)	т	т	т	т	т	т	т	УП	УП	ПП(4)	ПП(4)	К

Месяцы	Январь				Февраль				Март					Апрель			
Недели	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
(даты)	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30
I курс	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
II курс	К	т	т	т	т	т	т	ПП(1)	ПП(1)	ПП7)	ПП(7)	т	т	т	т	т	т
III курс	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	УП
IV курс	К	т	т	т	т	т	т	т	т	УП	т	ПП(6)	ПП(6)	ПП(6)	ПА	ПД	ПД

Месяцы	Май				Июнь				Июль					Август			
Недели	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
(даты)	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27
I курс	т	т	т	т	т	т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II курс	УП	УП	УП	УП	т	т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III курс	ПП(4)	ПП(4)	т	УП	УП	УП	УП	т	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К
IV курс	ПД	ПД	П	П	П	П	ГИА	ГИА									

Условные обозначения:

Т	УП	ПП	ПД	ПА	К	П	ГИА
Теоретическое Обучение	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Каникулы	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация

3.План учебного процесса

Индекс	Наименование	формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах														
			Всего	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во				Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					другие виды учебных занятий	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация	практики		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
дисциплины			**1476**		**587**	**817**	**72**	**0**	**0**	**576**	**828**						
ОУД.00	**Базовые учебные дисциплины**		**663**		**224**	**439**				**272**	**391**						
ОУД.01	Русский язык	Э	78		20	58				32	46						
ОУД.02	Литература	Э	78		40	38				32	46						
ОУД.03	Родная литература	ДЗ	39		20	19				16	23						
ОУД.04	Иностранный язык	Э	117		17	100				48	69						
ОУД.05	История	ДЗ	78		50	28				32	46						
ОУД.06	Астрономия	ДЗ	39		20	19				16	23						
ОУД.07	Физическая культура	З	117		7	110				48	69						
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	39		20	19				16	23						
ОУД.09	Обществознание	ДЗ	78		30	48				32	46						
	Профильные учебные дисциплины		**429**		**211**	**218**				**176**	**253**						
ОУД.10	Математика	Э	234		121	113				96	138						
ОУД.11	Георгафия	ДЗ	117		50	67				48	69						
ОУД.12	Экономика	Э	78		40	38				32	46						
	Индивидуальный проект по георгафии																

	Дополнительные учебные дисциплины (элективные курсы)		**312**		**152**	**160**				**128**	**184**						
ЭК.01	Естествознание	ДЗ	192		92	100				78	114						
ЭК.02	Основы финансовой грамотнос	ДЗ	80		50	30				34	46						
ЭК.03	Основы проектной деятельност	ДЗ	40		10	30				16	24						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**468**		**110**	**352**			**6**			**50**	**56**	**150**	**76**	**58**	**78**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48		48									48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48		42				6					48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164		0	164						22	24	28	36	36	18
ОГСЭ.04	Психология общения	ДЗ	44		18	26											44
ОГСЭ.05	Физическая культура	З	164		2	162						28	32	26	40	22	16
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**180**		**124**	**48**			**8**				**180**				
ЕН.01	Химия	Э	144		100	36			8				144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36		24	12							36				
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**814**		**336**	**390**	**72**	**0**	**16**			**70**	**158**	**72**	**176**	**92**	**174**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64		38	26										30	34
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96		40	48			8			36	60				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	64		38	26						34	30				
ОП.04	Организация обслуживания	Э	94		46	48								36	58		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента маркетинга	Э	116		46	70								36	80		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	62		24	30			8							62	

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	140		66	74											140
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	38		18	20									38		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		20	48							68				
П.00	**Професиональный цикл**		**2642**	**1296**	**536**	**682**	**108**	**1296**	**20**			**456**	**434**	**354**	**612**	**426**	**252**
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2534**	**1296**	**536**	**682**		**1296**	**20**			**456**	**434**	**354**	**612**	**426**	**252**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**ЭК**	**228**	**144**	**34**	**48**		**144**	**2**			**156**	**72**				
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36		17	18			1			36					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	48		17	30			1			48					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72				72				72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72					72					72				
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**ЭК**	**420**	**216**	**84**	**118**		**216**	**2**			**96**	**252**	**72**			
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36		17	18			1			36					

МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ+ курс	168		67	100			1			60	108				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144	144				144					144				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72				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**	**ЭК**	**282**	**180**	**42**	**58**		**180**	**2**						**210**	**72**	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	ДЗ	36		17	18			1						36		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	66		25	40			1						66		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108				108							108		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72				72								72	
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**	**ЭК**	**246**	**144**	**42**	**58**		**144**	**2**							**246**	

МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	36		17	18			1							36	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	66		25	40			1							66	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72				72								72	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72				72								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**	**ЭК**	**526**	**180**	**164**	**180**		**180**	**2**					**154**	**264**	**108**	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	36		17	18			1					36			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	310		147	162			1					82	228		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72				72						36	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108				108								108	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**ЭК**	**252**	**144**	**38**	**60**		**144**	**10**								**252**

МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ+ курс	108		38	60			10								108
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	36				36									36
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108				108									108
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии "Повар"**	**ЭК**	**314**	**144**	**78**	**92**		**144**	**0**			**204**	**110**				
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	ДЗ	170		78	92						132	38				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72				72				72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72				72					72				
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии "Кондитер"**	**ЭК**	**266**	**144**	**54**	**68**		**144**	**0**					**128**	**138**		
МДК 08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	ДЗ	122		54	68								92	30		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72				72						36	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72				72							72		
Всего часов по учебным циклам			**5580**	**1296**	**1693**	**2229**	**252**	**1296**	**50**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**504**
	Учебная практика							648				144	144	72	180	72	36
	Производственная практика							648				0	144	72	72	252	108
	Производственная практика (преддипломная)		**144**														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		**216**														
	Объем образовательной программы в академ. часах		**5940**														
ВК.00	Время каникулярное		**34 нед.**														

Консультации 4 часа на человека в учебном году	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)	576	828	432	540	432	612	252	360
	Практик	0	0	144	288	144	252	324	144
	Экзаменов	0	4	0	3	0	2	0	1
	Дифференцированных зачетов	0	9	3	4	3	5	3	3
	Квалификационных экзаменов			0	2	1	1	3	1
	Курсовых работ (проектов)				1				1

4.Перчень учебных лабораторий, кабинетов, мастерских

Перечень специальных помещений:
Кабинеты:
- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информатики;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- химии, биологии, экологии;
- технологии и технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
- организации обслуживания, хранения и контроля запасов и сырья;

Лаборатории:
химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс
- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- теннисный зал;
- стадион

Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актовый зал.

5. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план ОГБПОУ СПО «Спасский политехникум» разработан на основе:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., рег. № 44828);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. и доп. от 28 августа 2020 г.);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России), Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., рег. № 59778);

- Профессионального стандарта 16675 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., рег. № 39023);

- Профессионального стандарта 12901 Кондитер, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., рег. № 38940);

- Устава ОГБОУ СПО «Спасский политехникум»;

- Локальных актов ОГБПОУ СПО «Спасский политехникум», регламентирующих соответствующие стороны образовательного процесса.

При составлении учебного плана учитывались:

1) Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (одобрена решением ФУМО, протокол от 28 июня 2016. г. № 2/16-з);
2) 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;
3) Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в ОГБПОУ «Спасский политехникум» начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Обучение ведется по пятидневной учебной неделе. Продолжительность занятий – 45 мин. Объем учебно-производственной нагрузки - 36 часов в неделю.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме обучения составляет 199 недель (включая общеобразовательный цикл):

- теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия, – 114 недель;
- учебная и производственная практика – 34 недели;
- производственная практика (преддипломная) – 4 недели;
- промежуточная аттестация – 7 недель;
- итоговая государственная аттестация – 6 недель;
- каникулярное время – 34 недели.

Объем получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 5940 часов.

Срок обучения 3 года10 месяцев.

Каникулы запланированы в объеме 34 недели на весь срок обучения, в том числе 2 недели в зимний период.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателем или мастером производственного обучения на текущих занятиях в соответствии с учебной программой, осуществляемых в рамках расписания занятий. Целью текущего контроля знаний является оценка качества освоения обучающимися образовательных программ в течение всего периода обучения.

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла – дифференцированный зачет или экзамен;
- по учебным дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального циклов – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- по междисциплинарным курсам – дифференцированный зачет, экзамен (комплексный экзамен);
- по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет;
- по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1296 часа, что составляет 49% от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится по подгруппам 12-15 человек. В связи с производственной необходимостью учебная практика может проводиться на учебных и производственных участках предприятий, производственная практика – на базовых предприятиях соответствующего профиля согласно договоров. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. По окончании учебной и производственной практики (по разным видам работ) проводится дифференцированный зачет за счет часов, отведенных на практику, на соответствие: «освоил /не освоил» вид профессиональной деятельности.

На 1-ом курсе изучаются дисциплины общеобразовательного цикла.

На 2-ом и 3-ем курсах теоретическое обучение чередуется с учебной практикой по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ 05, ПМ.07, ПМ.08 (1 день в неделю по 6 часов) в соответствии с графиком учебного процесса. Прохождение производственной практики предусмотрено сосредоточенно на профильных предприятиях города.

На 4-ом курсе обучающиеся проходят учебную практику в соответствии с графиком учебного процесса и производственную практику по ПМ.04,ПМ.06 на предприятиях соответствующего профиля.

Обучающиеся выполняют две курсовые работы по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 2 курсе и по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала на 4 курсе. Написание курсовых проектов осуществляется за счет времени, отведенного на изучение МДК.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на один учебный год (всего 400 часов). При проведении консультации используются все формы, предусмотренные ФГОС: коллективные, индивидуальные, письменные и устные. При этом преподаватель исходит из специфики дисциплины или МДК, цели проведения консультации, уровня подготовленности обучающихся.

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями ФГОС СПО и учетом методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический (укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»).

Суммарная обязательная учебная нагрузка обучающихся по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 1404 часов и сформирована с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В учебный план для усиления профиля включены дополнительные учебные предметы (элективные курсы): «Основы проектной деятельности» в объеме 36 часов, которая направлена на развитие общих универсальных действий и подготовку к написанию работ различной профессиональной направленности, «Основы финансовой грамотности» для реализации ОК 11 «Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» и «Естествознание», включающую в себя основы знаний по химии, физике, биологии и экологии. Также обучающиеся 1 курса выполняют индивидуальный проект по географии.

Общеобразовательная подготовка осуществляется сосредоточенно, в течение первого года обучения.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. На проведение промежуточной аттестации для оценки сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования отведено 72 часа.

По итогам обучения по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся экзамены по русскому языку, литературе, математике, иностранному языку (в письменной форме), а также по одной из профильных дисциплин – экономике (в устной форме).

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть в объеме 1296 часов составляет 22 % обязательной части ППССЗ и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть ППССЗ согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело распределяется на увеличение учебной нагрузки по дисциплинам, междисциплинарным курсам предусмотренных ФГОС, а также на введение новых дисциплин, междисциплинарных курсов.

Индекс	**Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК**	**Количество часов всего**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**36**
ОГСЭ.01	Основы философии	12

ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.04	Психология общения	12
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**124**
ОП.04	Организация обслуживания	30
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	40
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	30
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	24
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**956**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16
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	84
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	76
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	70
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	262
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	48
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	134
ПМ.08	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	266
ПА	**Промежуточная аттестация**	**180**

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- полноты и прочности теоретических и практических знаний по предметам;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при выполнении практических заданий на уроках производственного обучения;
- уровня рабочей квалификации, предусмотренной учебными планами.

Форма и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Обучающиеся допускаются к промежуточной аттестации при условии выполнения программ теоретического обучения, учебной практики за полугодие, год.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения фонды оценочных средств (ФОС) и утверждаются заместителем директора.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Формы промежуточной аттестации, предусмотренные учебным планом, в техникуме установлены следующие:

По теоретическому обучению	**По учебной практике (производственному обучению) и производственной практике**	**По профессиональному модулю**
Зачёт Дифференцированный зачёт Экзамен (письменный или устный)	Дифференцированный зачет	Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Государственная (итоговая) аттестация включает написание выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен предполагает выполнение практической работы в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия с целью определения у выпускников уровня знаний, умений и навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность

Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную (итоговую) аттестацию, устанавливаются техникумом в соответствии с графиком учебного процесса.

При успешном прохождении государственной итоговой аттестации обучающийся получает диплом государственного образца.

Все вопросы, связанные с промежуточной и итоговой аттестацией обучающихся, регулируются соответствующими локальными актами техникума.