Подписано цифровой подписью: Смирнова Елена Николаевна
DN: cn=Смирнова Елена Николаевна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УМР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.01.31 20:34:34 +05'00'

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ "ЮТТ"
№ 341-А от 15.08.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Юрюзанский технологический техникум"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок получения образования-3года 10месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	39	0	0		2	0	11	52
II	28	6	5		2	0	11	52
III	26	5	9		2	0	10	52
IV	17	4	8	4	2	6	2	43
Всего	**110**	**15**	**22**	**4**	**8**	**6**	**34**	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс			III курс				IV курс			
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Практики		Консультации	практическая подготовка	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24нед.	3 сем. 17 нед.	СР	4 сем. 24 нед.	СР	5 сем. нед. 17	СР	6 сем. нед. 25	СР	7 сем. нед. 17	СР	8 сем. нед. 24
		зачет	экзамен				Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)																
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**10**	**3**	**1476**	**0**	**1476**	**1041**	**429**	**0**	**0**	**51**		**22**	**612**	**792**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**8**	**1**	**723**	**0**	**723**	**468**	**255**	**0**	**0**	**18**		**8**	**302**	**421**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУП.01	Русский язык		2	78		78	78				18		8	34	44											
ОУП.02	Литература	2		116		116	116							50	66											
ОУП.03	Иностранный язык	2		116		116	0	116						50	66											
ОУП.04	История	2		116		116	116							50	66											
ОУП.05	Физическая культура	1,2		116		116	2	114						50	66											
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70		70	50	20						34	36											
ОУП.07	Обществознание	2		76		76	76							34	42											
ОУП.08	Астрономия	2		35		35	30	5							35											
ОПВ.00	**Общеобразовательные предметы по выбору профильные**	**2**	**2**	**494**	**0**	**494**	**462**	**26**	**0**	**0**	**33**		**13**	**197**	**225**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОПВ.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		2	234		234	234				15		5	99	135											
ОПВ.02	Экономика		2	58		58	58				18		8	28	30											
ОПВ.03	Право	2		58		58	44	14						34	24											
ОПВ.05	Экология	2		36		36	32	4						18	18											
ОПВ.06	Естествознание	2		36		36	32	4						18	18											
ДУП.00	**Дополнительные учебные предметы**			**259**	**0**	**259**	**111**	**148**	**0**	**0**	**0**	**148**	**0**	**113**	**146**	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ДУП.00	**Введение в специальность**	**2***		**259**		**259**	**111**	**148**				**148**		**113**	**146**											
ДУП.01	Экономическая география	ДЗ,-,-,-,-,-		48		48	38	10						48												
ДУП.02	Основы исследовательской деятельности	-,ДЗ,-,-,-,		65		65	45	20						34	31											
ДУП.03	Информатика в профессиональной деятельности	-ДЗ-,-,-,		95		95	5	90						31	64											

*комплексные экзамены и зачеты по дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствующем семестре

ДУП.04	Психология в профессиональной деятельности	-,ДЗ,-,-,-,-,		51		51	23	28							51												
ДУП.03	Индивидуальный проект	2*						4																			
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**6**		**408**	**0**	**408**	**176**	**232**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**52**	**0**	**144**	**0**	**84**	**0**	**36**	**0**	**78**	**0**	**14**
ОГСЭ.01	Основы философии	7		48	0	48	48																	48		
ОГСЭ.02	История	4		48	0	48	48											48								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4, 8		64	0	64	0	64								26		30		8						
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,8		164	0	164	6	158								26		30		28		36		30		14
ОГСЭ.05	Психология общения	4		36	0	36	36											36								
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	5		48	0	48	38	10												48						
ОГСЭ.07	Основы бережливого производства			36		36	36				9		4													
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2**		**172**	**0**	**172**	**136**	**36**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**52**	**0**	**84**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	4		136	0	136	100	36								52		84								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36	0	36	36															36				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**6**	**4**	**720**	**18**	**702**	**380**	**322**	**0**	**0**	**24**		**32**			**192**	**6**	**68**	**8**	**232**	**4**	**140**	**0**	**0**	**0**	**34**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4	64	0	64	32	32			10		8			32		32								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6	102	0	102	68	34			2		8							64		38				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	64	0	64	36	28			10		8			64										
ОП.04	Организация обслуживания		5	76	6	70	36	34			2		8						6	70						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		106	6	100	58	42											2	34	4	66				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8		34	0	34	28	6																		34
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		106	6	100	28	72								32	6	36		32						
ОП.08	Охрана труда	3		32	0	32	22	10								32										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	0	68	20	48												32		36				
ОП.10	Метрология и стандартизация	3		32	0	32	16	16								32										
ОП.11	Основы финансовой грамотности		2	36		36	36				9		4													
П.00	**Профессиональный цикл**	**16**	**10**	**2516**	**72**	**2444**	**576**	**472**	**64**	**1138**	**44**		**116**	**0**	**0**	**264**	**10**	**516**	**6**	**226**	**16**	**596**	**18**	**450**	**14**	**392**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**1**	**5 Э(м)**	**232**	**6**	**226**	**54**	**28**	**0**	**0**	**4**		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**226**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5*		34	2	32	24	8						0	0				2	32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5*		54	4	50	30	20						0	0				4	50						
УП.01	Учебная практика			72	0	72								0	0					72						
ПП.01	Производственная практика			72	0	72								0	0					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**	**2**	**6 Э(м)**	**380**	**12**	**368**	**72**	**56**	**24**	**216**	**4**		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**368**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		36	2	34	28	6						0	0						2	34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		128	10	118	44	50	24					0	0						10	118				
УП.02	Учебная практика			72	0	72				72				0	0							72				
ПП.02	Производственная практика	6		144	0	144				144				0	0							144				
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассоримента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**6 Э(м)**	**232**	**4**	**228**	**54**	**30**	**0**	**144**	**2**		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**228**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6*		36	2	34	24	10						0	0						2	34				

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		52	2	50	30	20					0	0						2	50				
УП.03	Учебная практика			36	0	36				36			0	0							36				
ПП.03	Производственная практика	6		108	0	108				108			0	0							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**	**2**	**7 Э(м)**	**204**	**6**	**198**	**44**	**46**	**0**	**108**	**2**		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**198**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*		36	2	34	24	10					0	0									2	34		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*		60	4	56	20	36					0	0									4	56		
УП.04	Учебная практика			36	0	36				36			0	0										36		
ПП.04	Производственная практика	7		72	0	72				72			0	0										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**	**2**	**8 Э(м)**	**336**	**12**	**324**	**62**	**62**	**20**	**180**	**8**		**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**252**	**0**	**72**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7*	36	2	34	22	12			4		8	0	0								2	34		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7*	120	10	110	40	50	20		4		8	0	0								10	110		
УП.05	Учебная практика	7		72	0	72				72				0	0									72		
ПП.05	Производственная практика	8		108	0	108				108				0	0									36		72
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**	**8 Э(м)**	**226**	**10**	**216**	**46**	**42**	**20**	**108**	**2**		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**216**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8		118	10	108	46	42	20																10	108
ПП.06	Производственная практика	8		108	0	108				108																108
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**	**4**	**4 Э(м)**	**798**	**18**	**780**	**208**	**176**	**0**	**396**	**20**		**16**	**0**	**0**	**264**	**10**	**516**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		4*	248	12	236	124	112			10		8			156	4	80								
УП.07.1	Учебная практика	3		108	0	108				108						108										
ПП.07.1	Производственная практика	4		72	0	72				72								72								
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		4*	154	6	148	84	64			10		8				6	148								
УП.07.2	Учебная практика	4		108	0	108				108								108								
ПП.07.2	Производственная практика	4		108	0	108				108								108								
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**1**	**8 Э(м)**	**108**	**4**	**104**	**36**	**32**	**0**	**36**	**2**		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**104**
МДК.08.01	Основы поиска работы, трудоустройства	8*		36	2	34	18	16																	2	34
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	8*		36	2	34	18	16																	2	34
УП.08	Учебная практика			36	0	36				36																36
ПДП	**Преддипломная практика**			144																						144
	Промежуточная аттестация			288											72	36		36		36		36		36		36
	Государственная итоговая аттестация			216																						216
	Всего:	**40**	**17**	**5940**	**90**	**5202**	**2309**	**1491**	**64**	**1188**	**119**		**170**	**612**	**864**	**596**	**16**	**848**	**14**	**578**	**20**	**844**	**18**	**564**	**14**	**836**
											288					**576**		**828**		**576**		**864**		**576**		**468**

Государственная итоговая аттестация:

1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект (работа), демонстрационный экзамен
1.1 Дипломный проект (работа): выполнение дипломного проекта - 4 нед. (с 39 по 42 неделю)
Защита дипломного проекта - 1 нед. (43 неделя)
1.2 Демонстрационный экзамен - 1 нед. (38 неделя)

Всего																									
	дисциплин и МДК	612	792	460	16	524	14	418	20	484	18	342	14	238
	учебной практики			108		108		72		108		108		36
	производственной практики					180		72		252		108		180
	экзаменов	0	3	1		3		2		3		2		3
	зачетов	1	9	3		7		3		7		4		6

*комплексные экзамены и зачеты по дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствующем семестре

4. Пояснительная записка

Нормативная база реализации образовательной программы:

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г., зарегистрированного в Минюсте России (рег. № 44828 от 20.12.2016г.);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015г., рег.№ 39023), 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., рег.№ 38940), 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022г №762 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике студентов осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 №74, от 17.11.2017 №1138).
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. №06-259);
- об уточнении «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (протокол №3 от 25.05.2017г. ФИРО)
- Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» (Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08).

Организация учебного процесса:

- Объем недельной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- Продолжительность учебной недели – 6 дней, Часы самостоятельной работы выносятся на субботу и фиксируются в расписании учебных занятий;
- Продолжительность академического часа 45 минут, продолжительность перемен не менее 10 минут, занятия группируются парами, по 2 академических часа;
- учебный год ежегодно начинается 1 сентября. Объем образовательной программы составляет 5940 часов.
- Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 – 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- Система контроля освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.
- Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на учебную дисциплину традиционными или инновационными методами, включая компьютерные технологии. Процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов;
- Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по учебной дисциплине и МДК, являются зачет, экзамен. Промежуточная аттестация в виде зачета проводится за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины, МДК и практики. Количество зачетов – не более 10 в учебном году, за исключением зачетов по физической культуре. По итогам зачета обучающемуся выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена техникум определяет день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию учебным заведением отводится 8 недель на весь срок обучения: 2 недели во втором семестре 1 курса, на 2-4 курса – по 1 неделе на экзаменационную сессию в каждом семестре. В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены экзамены, проводимые в рамках экзаменационной сессии. Количество экзаменов – не более 8 в учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Эм (экзамен по модулю), который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик. Экзамен по модулю учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле.
- 68 часов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек может быть использовано на освоение основ медицинских знаний;
- В тех случаях, когда учебным планом по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена, или при реализации программы предусмотрено выполнение курсового проекта (работы), то для обучающихся проводятся консультации. Формы проведения консультаций могут быть групповыми, индивидуальными, письменными или устными. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.
- На основании пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ в летний период на 3 курсе обучения с юношами проводятся учебные сборы. Продолжительность учебных сборов – 35 часов;
- Практика представляет вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с формируемыми профессиональными компетенциями. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в лабораториях в рамках профессиональных модулей как рассредоточено, так и концентрированно. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика по профилю специальности проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках соответствующих профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. При прохождении учебной и производственной практики реализуются подходы дуального обучения. Общий

объем учебной практики составляет 15 недель: по 3 недели во 3, 4, 6 и 7 семестрах, 2 недели в 5 семестре, 1 неделя в 8 семестре. Общий объем производственной практики (по профилю специальности) составляет 22 недели: 5 недель в 4 семестре, 2 недели в 5 семестре, 7 недель в 6 семестре, 3 недели в 7 семестре и 5 недель в 8 семестре.

- Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по завершению изучения всех профессиональных модулей концентрированно с получением дифференцированного зачета. Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы, а также на апробацию основных положений дипломного проекта.

Общеобразовательный цикл

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 часов, включая промежуточную аттестацию. Общеобразовательный цикл специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» сформирован в соответствии с: «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. №06-259), приказом Минобрнауки России от 20.08.2008г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.03.2004г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», приказом Минобрнауки Челябинской области от 28.03.2011г. № 01-330 «Об утверждении Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в областных государственных образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования». Профиль получаемого профессионального образования социально-экономический.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение 11-ти базовых и 4-х профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: Русский язык, Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия и одной из профильных дисциплин, которая выбрана образовательной организацией - Экономика.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрена реализация индивидуального проекта. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

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

Образовательная программа среднего профессионального образования

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». С целью обеспечения требований ФГОС общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 164 часа. Время, отводимое на реализацию дисциплины «Физическая культура» определено в пределах объема часов, обозначенного ФГОС СПО на учебные циклы. Кроме указанного времени дополнительно предусмотрено до 2-х часов в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. По общепрофессиональным учебным дисциплинам «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и «Информационные технологии в профессиональной деятельности», а также по междисциплинарным курсам в всех профессиональных модулей предусмотрены самостоятельные работы, направленные на выполнение студентами заданий курсового проектирования, проведение расчетов, оформление курсовой работы или курсового проекта, а также обеспечивающих закрепление усвоенных знаний и освоенных умений.

Образовательной программой предусмотрено выполнение трех курсовых проектов по: 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», 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» и по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала». Выполнение курсовых проектов реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию. Длительность проведения преддипломной практики составляет 144 часа.

Формирование вариативной части образовательной программы

Распределение часов вариативной части образовательной программы выполнено на основании согласования с работодателями для качественного формирования общих и профессиональных компетенций. Вариативная часть составляет 1296 часов и распределяется следующим образом:

- базовая часть цикла ОГСЭ увеличена на 28 часов за счет часов вариативной части, также введена дисциплина «Русский язык и культура речи» объемом 48 часов. Учебная дисциплина введена с целью обеспечения формирования общей компетенции ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- базовая часть общепрофессионального цикла увеличена на 40 часов за счет часов вариативной части, также введена дисциплина «Метрология и стандартизация» объемом 32 часов. Базовая часть общепрофессионального цикла увеличена с целью более углубленного изучения учебных дисциплин и формирования элементов профессиональных и общих компетенций;
- базовая часть профессионального цикла увеличена на 788 часов за счет часов вариативной части образовательной программы с целью углубления подготовки обучающегося в рамках плучаемой квалификации. Увеличено количество часов на освоение профессиональных модулей, определенных ФГОС СПО в рамках получаемой квалификации, а также введен дополнительный модуль «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу» объемом 104 часа, цель которого – подготовить выпускника к трудоустройству или к организации самозанятости. В рамках профессиональных модулей увеличено количество часов на учебную (180 часов) и производственную практики (72 часа).
- 216 часов из вариативной части образовательной программы отведено на промежуточную аттестацию (проведение экзаменов и консультаций);
- 144 часа выделено на преддипломную практику.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту дипломного проекта и государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются образовательной организацией. Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта (работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Общий объем времени, отведенного на ГИА, составляет 216 часов (6 недель), из них 144 часа (4 недели) отводится на выполнение дипломного проекта, 36 часов отводится на защиту дипломного проекта (1 неделя), 36 часов – на государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена (1 неделя).

Заместитель директора УМР Е.Н. Смирнова

| | | |