

Областного государственного профессионального образовательного учреждения

«Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

по программе среднего профессионального образования
(программы подготовки специалистов среднего звена)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕСИОНАЛИТЕТ

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

1.		Наименование				Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам									
						Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс				
		Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки								Обязательная часть образовательной программы в ак.ч	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	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	19	20	21	
ОД.00	Общеобразовательный цикл																				
ОД.01	Русский язык	ДЗ	72	10	62	10	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	
ОД.02	Литература	ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	16	92	-	-	-	-	-	-	
ОД.03	История	Э	136	46	80	46	-	-	2	10	-	-	126	-	-	-	-	-	-	-	
ОД.04	Обществознание	ДЗ	72	12	60	12	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	
ОД.05	География	ДЗ	72	20	52	20	-	-	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	
ОД.06	Иностранный язык	ДЗ	144	144	-	144	-	-	-	-	-	-	60	84	-	-	-	-	-	-	
ОД.07	Математика	Э	232	50	172	50	-	-	12	10	-	-	76	146	-	-	-	-	-	-	
ОД.08	Информатика	ДЗ	144	98	46	98	-	-	-	-	-	-	60	84	-	-	-	-	-	-	
ОД.09	Физическая культура	ДЗ	72	62	10	62	-	-	-	-	-	-	32	40	-	-	-	-	-	-	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	46	22	46	-	-	-	-	-	-	30	38	-	-	-	-	-	-	
ОД.11	Физика	Э	108	14	84	14	-	-	2	10	-	-	-	98	-	-	-	-	-	-	
ОД.12	Химия	Э	144	94	40	94	-	-	2	10	-	-	62	72	-	-	-	-	-	-	

ОД.13	Биология	ДЗ	72	24	48	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИД.01	Индивидуальный проект	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПА	Промежуточная аттестация																					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		4464	3510	1290	1410	1224	40	162	180	2934	1170		0	0	88	92	50	16	60	612	684
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36	6	18	18	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	6	36	0	-	-	-	-	36	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/ДЗ/ДЗ	164	164	6	158	-	-	-	-	164	-	-	-	-	28	28	22	8	34	44	44
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ/ДЗ/ДЗ	160	158	6	154	-	-	-	-	160	-	-	-	-	24	28	28	8	26	46	46
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	36	6	32	4	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		208	140	116	74	-	-	22	18	180	28	-	-	-	162	46	-	-	-	-	-
ЕН.01	Химия	Э	108	70	60	30	-	-	14	18	90	18	-	-	-	62	28	-	-	-	-	-
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	100	70	56	44	-	-	8	-	90	10	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-
ПА	Промежуточная аттестация																18					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		882	608	502	362	0	0	68	18	612	270	0	0	0	170	286	122	304	0	0	0
ОП.01	ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	106	74	62	44	-	-	8	-	68	38	-	-	-	48	58	-	-	-	-	-
ОП.02	ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	68	50	30	38	-	-	6	-	68	-	-	-	-	14	54	-	-	-	-	-
ОП.03	ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	104	74	58	46	-	-	6	-	68	36	-	-	-	26	78	-	-	-	-	-
ОП.04	ОП. 04 Организация обслуживания	ДЗ	68	50	50	18	-	-	6	-	68	-	-	-	-	-	-	40	28	-	-	-
ОП.05	ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	68	50	30	38	-	-	6	-	68	-	-	-	-	-	-	42	26	-	-	-

ОП.06	ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	68	50	60	8	-	-	6	-	68	-	-	-	-	28	40	-	-	-
ОП.07	ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	68	50	38	30	-	-	6	-	68	-	-	-	-	-	-	68	-	-
ОП.08	ОП. 08 Охрана труда	ДЗ	74	50	50	24	-	-	6	-	68	6	-	-	-	-	-	74	-	-
ОП.09	ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	50	10	58	-	-	6	-	68	-	-	-	-	68	-	-	-	-
ОП.10	ОП.В 10 Калькуляция и учет в общественном питании	Э	108	60	62	28	-	-	6	18	-	108	-	-	-	-	-	90	-	-
ОП.11	ОП.В 11 Организации производства и бережливое производство	ДЗ	82	50	52	30	-	-	6	-	-	82	-	-	82	-	-	-	-	-
ПА	Промежуточная аттестация																			
П.00	Профессиональный цикл, в том числе ВЧ:		2582	2422	574	640	1224	40	72	144	1710	872	0	0	192	440	440	544	552	558
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюв, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	346	322	58	90	180	0	8	18	276	70	0	0	144	202	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	48	42	12	36	-	-	-	-	48	-	-	-	48	-	-	-	-	-
МДК 01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	100	100	46	54	-	-	8		48	52	-	-	60	40	-	-	-	-
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72	72	-		72	-	-	-	72	-	-	-	36	36	-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108	-		108	-	-	-	108	-	-	-	108	108	-	-	-	-
ПА	Экзамен по модулю	Э	18						18	18		18				18				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления,	Э	350	302	134	54	144	20	8	18	240	110	0	0	0	0	160	190	0	0

[illegible]

МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	144	138	60	84	-	-	8		48	96	-	-	-	-	-	144	-	-
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36	-	-
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	108	-	-	-	-	-	-	108	-	-
ПА	Экзамен по модулю	Э	18								18	18						18		
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	Э	288	252	48	114	108	0	10	18	220	68	0	0	0	0	0	0	288	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	56	44	14	42	-	-	-	-	56	-	-	-	-	-	-	56	-	
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	106	100	34	72	-	-	10	-	56	50	-	-	-	-	-	-	106	-
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36	0	-	36	-	-	-	36	0	-	-	-	-	-	-	36	-
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72	0	-	72	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	72	-	-
ПА	Экзамен по модулю	Э	18							18		18							18	

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	Э	336	288	54	120	144	20	10	18	256	80	0	0	0	0	0	126	210
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	56	44	14	42	-	-	-	-	56	-	-	-	-	-	-	56	-
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	118	100	40	78	-	20	10	-	56	62	-	-	-	-	-	70	48
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36				36		-	-	-	-	-	-	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108				108		-	-	-	-	-	-	108
ПА	Экзамен по модулю	Э	18							18		18							18
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	342	290	136	44	144	0	10	18	238	104	0	0	0	0	0	138	204
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	94	90	58	36	-	-	10	-	94	-	-	-	-	-	-	52	42
МДК.06.02	Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания	ДЗ	86	56	78	8	-	-	-	-	-	86	-	-	-	-	-	86	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	36		-	-	-	-	-		36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108	-	-	108	-	-	-	108		-	-	-	-	-		108
ПА	Экзамен по модулю	Э	18							18		18							18

ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э	286	254	34	54	180	0	8	18	240	46	0	0	48	238	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	ДЗ	88	74	34	54	-	-	8	-	60	28	-	-	48	40	-	-	-	-
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	36		-	-	-	36	-	-	-	-
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	144	-	-	144	-	-	-	144		-	-	-	144	-	-	-	-
ПА	Квалификационный экзамен	Э	18							18		18				18				
ПМ В 08	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	Э	280	252	32	50	180	0	10	18	0	280	0	0	0	0	280	0	0	0
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»	ДЗ	82	72	32	50	-	-	10	-	-	82	-	-	-	-	82	-	-	-
УП.08	Учебная практика	ДЗ	36	36	-	-	36	-	-	-	-	36	-	-	-	-	36	-	-	-
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	144	144	-	-	144	-	-	-	-	144	-	-	-	-	144	-	-	-
ПА	Квалификационный экзамен	Э	18			-				18		18					18			-
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		144	144	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	216	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	216
ИТОГО:			5940	4130	2074	2030	1368	40	180	252	2952	1296	612	864	612	864	612	864	612	900

Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ЕН.01 Химия	18	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение основных понятий и законов химии; теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; классификации химических реакций и закономерностей их
2.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	10	ПОП-П	протекания; обратимых и необратимых химических реакций Часы вариативной части направлены на формирование умений анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности
3.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	38	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ

4.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	36	ПОП-II	Часы вариативной части направлены на формирование умений определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма
5.	ОП.08 Охрана труда	6	ПОП-II	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций отрасли Туризма и сферы услуг; фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда
6.	ОП.В 10 Калькуляция и учет в общественном питании	108	Работодатель	Введена с целью формирования общих компетенций специалистов среднего звена в рамках осваиваемой специальности и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации
7.	ОП.В 11 Организации производства и бережливое производство	82	Работодатель	Введена с целью формирования общих компетенций специалистов среднего звена в рамках осваиваемой специальности и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации

8.	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий сложного ассортимента	70	Работодатель	С учетом особенностей региона, по запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуры, методов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способов сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков и умений разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса потребителей и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации
9.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	110	Работодатель	С учетом особенностей региона, по запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение рецептуры, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков и умений разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, видов и форм обслуживания и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации

10.	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	114	Работодатель	По запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» часы вариативной части направлены формирование навыков разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации
11.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	68	Работодатель	По запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» часы вариативной части направлены формирование навыков применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных и на проведение экзаменов в рамках

	потребителей, видов и форм обслуживания			промежуточной аттестации
12.	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	80	Работодатель	По запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» часы вариативной части направлены формирование навыков применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных и на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации
13.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности	18	ПОП-П	Увеличение объема часов на проведение экзаменов в рамках промежуточной аттестации

	подчиненного персонала			
14.	МДК 06.02 Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания	86	ЦОМ	ЦОМ введен по запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» с целью формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков необходимых для проведения научной работы и реализации инновационных проектов с использованием современных компьютерных средств, компетенций в сфере компьютерных технологий в инновационной деятельности
15.	ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	46	Работодатель	С учетом особенностей региона, по запросу отраслевого предприятия ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Вакинское Агро», ООО «АВАНГАРД» часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуры, методов обработки экзотических и
				редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способов сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
16.	ПМ В 08 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	280	Работодатель	Расширение перечня профессиональных компетенций специалиста по поварскому и кондитерскому делу

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

Нормативные документы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минобрнауки России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минобрнауки России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555

«О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Ловар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

Срок освоения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 - 52 недели, на 3 - 52 недели, на 4 - 43 недели. Продолжительность учебной недели 5 дней. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами.

Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико-ориентированный характер и обеспечиваются овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 - 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предсмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консултий, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещений для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитываемыми требованиями международных стандартов Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются педагогом в процессе

проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла, так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 160 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплины Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплины «Химия» общеобразовательного и естественнонаучного циклов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверить не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится распределенно по завершении изучения определенного раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуются учебные группы делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Обязательная производственная практика на рабочих местах предприятий общественного питания, организуется после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией, и Учреждением.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты (при наличии курсовой работы предусматривается защита), экзамены по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям, реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. Количество зачётов и экзаменов по курсам и полугодиям не превышает установленных нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультур) и указано в плане учебного процесса.

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Учреждения совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ИТССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической
цикловой комиссии
общеобразовательных предметов

 И. М. Чернецова

«1» сентября 2025 г.

Председатель методической
цикловой комиссии
профцикла

 Г. Г. Драй

«1» сентября 2025 г.