

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Эльбрус-Тур»

Пансионат «Эльбрус»


 Д.П. Согаев 2022 г



Утверждаю

И.о. директора ГБПОУ "КБТТК "

 П.Г. Семёнов

«» апреля 2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

Квалификация (ии):

Специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Форма обучения:

очная

Срок получения образования:

3 года 10 мес.

2. Сводные данные по бюджету времени (в академических часах и неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. сам.работа) (36 ак.ч./нед.)		Учебная практика по ПМ (36 ак.ч./нед.)		Производственная практика по ПМ (36 ак.ч./нед.)		Преддипломная практика		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация (36 ак.ч./нед.)		Каникулы	Всего (по курсам)
	1	2		3		4		5		6		7		
	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	недель	недель
I курс	1404	39	0	0	0	0	0	0	72	2	0	0	11	52
II курс	1044	29	144	4	216	6	0	0	72	2	0	0	11	52
III курс	900	25	180	5	360	10	0	0	72	2	0	0	10	52
IV курс	828	23	36	1	324	9	0	0	72	2	216	6	2	43
Всего	4176	116	360	10	900	25	0	0	288	8	216	6	34	199

4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)								Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))								
		Зачет	Дифференцированные и зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК								1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК								17 в т.ч. ТО-17	24 в т.ч. ТО-22 ПА-2	17 в т.ч. ТО-12 УП-2 ПП- 2 ПА-1	24 в т.ч. ТО-17 УП-2 ПП-4 ПА -1	17 в т.ч. ТО-13 УП-1 ПП-2 ПА-1	25 в т.ч. ТО-12 УП-4 ПП-8 ПА-1	17 в т.ч. ТО-13 УП-1 ПП- 2 ПА-1	24 в т.ч. ТО-10 ПП-7 ПА-1 ГИА-6
	Объем образовательной программы				5940	69	5436	2147	1953	40	1260	148	80	612	864	612	864	612	900	612	864	
ОДБ.00	Общеобразовательный цикл				1472	24	1404	681	723	0	0	28	16	612	792	0	0	0	0	0	0	
	Общие				893	0	875	428	447	0	0	12	6	391	484	0	0					
ОПБ.01	Русский язык			2	87	0	78	50	28	0		6	3	34	44							
ОПБ.02	Литература		2		117	0	117	97	20	0				51	66							
ОПБ.03	Родной язык		2		39	0	39	29	10	0				17	22							
ОПБ.04	Иностранный язык		2		117	0	117	2	115	0				51	66							
ОПП.05	Математика			2	243	0	234	131	103	0		6	3	102	132							
ОПБ.06	История		2		95	0	95	58	37	0				51	44							
ОПБ.07	Астрономия		2		39	0	39	30	9	0				17	22							
ОПБ.08	Физическая культура		2		117	0	117	2	115	0				51	66							
ОПБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39	0	39	29	10	0				17	22							
	Учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)				306	0	290	149	141	0	0	10	6	136	154							
ОПБ.10	Обществознание			2к	86	0	78	18	60	0		5	3	34	44							
ОПП.11	География		2		117	0	117	57	60	0				51	66							
ОПП.12	Экономика			2к	103	0	95	74	21	0		5	3	51	44							
	Дополнительные учебные предметы				249	24	239	104	135	0	0	6	4	85	154							
ОПБ.13	Информатика в специальности		2		78	0	78	12	66	0				34	44							
ОПБ.14	Пищевая биотехнология			2	127	0	117	58	59	0		6	4	51	66							
ОПБ.15	Введение в специальность	2			44	0	44	34	10	0				0	44							
	Индивидуальный проект		2			24																
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				524	4	520	156	328	0	0	0	0	0	0	96	102	78	72	52	120	
ОГСЭ.01	Основы философии		6		50	0	50	50	0									26	24			
ОГСЭ.02	История		4		58	0	58	58	0							24	34					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	8		184	2	182	0	182							12	34	26	24	26	60	

ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8			156	2	154	8	146						24	34	26	24	26	20	
ОГСЭ.05	Психология общения	8				40	0	40	40	0												40
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	3				36	0	36	28	8						36						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					204	3	201	159	42	0	0	0	0	0	0	0	39	60	52	50	
ЕН.01	Химия		8			154	2	152	110	42								26	24	52	50	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6			50	1	49	49	0								13	36			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					986	12	956	544	412	0	0	12	6	0	0	228	374	78	24	182	70
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4			71	1	70	36	34						36	34					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			105	1	104	70	34						36	68					
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания		4			83	1	82	50	32						48	34					
ОП.04	Организация обслуживания в ПОП			7		114	1	104	54	50		6	3							104		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		4			69	1	68	48	20							68					
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8			57	1	56	38	18										26	30	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптация ИКТ		5			119	1	118	16	102						24	68	26				
ОП.08	Охрана труда	4				47	1	46	38	8						12	34					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			77	1	76	30	46								52	24			
ОП.10в	Основы товароведения продовольственных товаров			4		80	1	70	62	8		6	3			36	34					
ОП.11в	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП		8			93	1	92	52	40										52	40	
ОП.12в	Организация производства ПОП		4			71	1	70	50	20						36	34					
ПМ.00	Профессиональный цикл					2538	26	2355	607	448	40	1260	108	58	0	0	252	352	381	708	290	372
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					280	4	252	66	42	0	144	16	8	0	0	252	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			3		50	2	36	24	12	0	0	8	4			36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов					86	2	72	42	30	0	0	8	4			72					
УП.01	Учебная практика		к 3			72		72				72					72					
ПП.01	Производственная практика		к 3			72		72				72					72					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					380	4	352	70	46	20	216	20	12	0	0	0	352	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		48	2	34	18	6		0	8	4			34					

396

360

36

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					116	2	102	52	40	zu	0	8	4				102				
УП.02	Учебная практика		К 4			72						72						72				
ПП.02	Производственная практика		К 4			144						144						144				
ПМ.03	Организация и ведение презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания процессов приготовления, оформления и подготовки к					252	4	225	75	42	0	108	16	8	0	0	0	0	225	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		53	2	39	27	12	0	0	8	4					39			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					91	2	78	48	30	0	0	8	4					78			
УП.03	Учебная практика		5			36						36							36			
ПП.03	Производственная практика		5			72						72							72			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					292	4	264	108	48	0	108	16	8	0	0	0	0	0	0	264	0
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к холодным и горячим десертам, напитков сложного ассортимента			7		66	2	52	40	12	0	0	8	4							52	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					118	2	104	68	36	0	0	8	4							104	
УП.04	Учебная практика		7			36						36									36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		7			72						72									72	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					340	4	312	72	60	0	180	16	8	0	0	0	0	0	312	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6		50	2	36	16	20			8	4							36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					110	2	96	56	40			8	4							96	
УП.05	Учебная практика		6			72						72									72	
ПП.05	Производственная практика		6			108						108									108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					414	2	398	60	66	20	252	8	6	0	0	0	0	0	0	26	372

-5940

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала				162	2	146	60	66	20		8	6						26	120	
ПП.06	Производственная практика		8		252						252									252	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих			6 кв	580	4	552	156	144	0	252	16	8	0	0	0	0	156	396	0	0
МДК.07.01	Организация деятельности повара				164	2	150	78	72			8	4					78	72		
МДК.07.02	Организация деятельности кондитера				164	2	150	78	72			8	4					78	72		
УП.07	Учебная практика		6		72						72								72		
ПП.07	Производственная практика		6		180						180								180		
	Преддипломная практика				0																0
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.				288										72	36	36	36	36	36	36
	Практика, всего ак.ч.				1260											144	216	108	432	108	252
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				209																
	Всего часов в неделю				288									36	36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																216
ВСЕГО:					5940	69	5436	2147		40	1260	148	80	612	864	612	864	612	900	612	864

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж" разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014
- ПОРЯДОК разработки основных профессиональных образовательных программ государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-балкарский торгово-технологический колледж" от 26 апреля 2021г №05-03/21/100 о/д

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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г.№06-259. Распоряжения правительства РФ от 25.09.2017г № 2039-р Об утверждении стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2025гг., Письма Министерства Просвещения России от 20.07.2020 № 05-772 " О направлении Инструктивно-методического письма", Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015года№ 06-259 " О направлении доработанных методических 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"; Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года N ТС - 194/08 " Об организации изучения учебного предмета "Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования ", Приказ министерства образования и науки Российской

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 116 недель, промежуточная аттестация - 8 недель, учебная практика - 10 недель, производственная практика - 25 недель, итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 34 недель. Продолжительность учебной недели - пятидневная; продолжительность занятий - 45 мин.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания

Оценка качества освоения учебных дисциплин проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. В колледже применяется "пятибальная" система оценок. Текущий контроль знаний по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, в форме тестирования, письменных контрольных работ, лабораторных и практических работ, проектных работ в соответствии "Положением о текущем контроле успеваемости".

организация консультаций :

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме. Консультации для обучающихся предусматриваются в учебном плане.

организация практики:

Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая". Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого МДК. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных лабораториях колледжа или, в соответствии с договорами на базовых предприятиях республики.

Реализация ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по профессиональному модулю концентрированно. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий и направлена на сбор материала для прохождения ГИА и выполнения ВКР

формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются ГБПОУ «КБТТК» самостоятельно в соответствии с учебными планами, графиком учебного процесса на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится 1 раза в год в конце семестра, в соответствии с графиком учебного процесса. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10 (за счет объединения в комплексные формы контроля).

Промежуточная аттестация проводится с первого семестра в виде экзаменационных сессий в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. В форме экзамена промежуточная аттестация проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. При изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей концентрированно, промежуточная аттестация проводится после завершения их освоения.

Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты, зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебной (производственной) практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- экзамен, дифференцированный зачет, зачет по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки квалифицированных рабочих или специалистов

Планирование промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Объем времени на промежуточную аттестацию составляет не более 72 часов.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и графиком учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС

На сдачу устного экзамена, письменного или тестового экзамена – предусматриваются часы согласно учебному плану. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю может проводиться в два этапа, разделенных по времени.

порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов:

Занятия проводятся в учебных кабинетах и в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая", где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к

формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения в том числе в виде демонстрационного экзамена:

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.

В колледже проводится государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена. Прохождение демонстрационного экзамена по стандартам WSR осуществляется на основании личного заявления студента и не является обязательным, для получения диплома.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами). Из учебного времени, на теоретическое обучение образовательных дисциплин отведено 1404 часа.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, а также по пищевой биотехнологий и комплексный экзамен (экономика, обществознание). По русскому языку и математике - в письменной форме, пищевая биотехнология и комплексный экзамен - в устной.

В общеобразовательный цикл введены дополнительные дисциплины на основании протокола заседания Совет обучающихся протокол № 8 от 15.04.22г в рамках реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования:

→ ОПБ.13 Информатика в специальности (в объеме 78ч.) дисциплина введена для освоения работы на ПК, его конструкции, для получения необходимых навыков информационной безопасности, и в последующем для организации, а также для работы в специализированных информационных программах, используемых в

→ ОПБ.14 Пищевая биотехнология (в объеме 117ч.) включает изучение биологии и химии, т.к. будущий специалист должен уметь организовать и контролировать деятельность службы питания, разбираться в организации процесса питания (что требует знаний процессов происходящих при изготовлении, переработке и хранении продовольственных товаров), знать и выполнять санитарно-эпидемиологические требования, требования производственной санитарии, гигиены,

→ ОПБ.15 Введение в специальность (в объеме 44ч.). Данная дисциплина введена для ознакомления студентов с содержанием их будущей профессиональной деятельности, основными требованиями к специалистам данного профиля, объемом знаний, умений, навыков, которые должны получить студенты за время обучения, учебными дисциплинами, которые будут изучаться, а также для ознакомления с общими принципами работы; историей, современным состоянием и

Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО использованы Программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) 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

На основную часть отводится 70% от объема образовательной программы, вариативную часть предоставлено не менее 30% (1000 часа), которые распределены следующим образом:

→ на увеличение цикла ОГСЭ – 64 часов; -;математический и общий естественнонаучный цикл -90 час; общепрофессиональные дисциплины – 387 часов; -на

4.3. Формы проведения консультаций

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции).

Количество консультаций в рамках часов каждой дисциплины или модуля определяется образовательной организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС СПО и ПООП. Консультации планируются при проведении итоговой формы промежуточной аттестации по дисциплинам (модулю) в форме экзамена.

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с первого семестра в виде экзаменационных сессий, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачёты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину; экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ППССЗ, их освоение завершается:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" - 1; "ДЗ" – 9; "Э" (экзамен) – 4;
- по дисциплинам общий гуманитарного и социально-экономического цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" -1; "ДЗ" – 4;
- по дисциплинам математического и общий естественнонаучного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации : ДЗ"-2;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 1; "ДЗ" – 9; "Э" (экзамен) – 2;
- по профессиональному циклу проводится по завершении освоения учебного материала по семестрам: по ПМ – 7 "Э"; по учебной и производственной практике – по 7 "ЛЗ"

По общеобразовательному циклу экзамены проводятся в соответствии с требованиями ФГОС СОО по русскому языку, математике, и не менее чем по одной из дисциплин изучаемых углубленно с учётом выбранного профиля - пищевая биотехнология, экономика (в составе комплексного экзамена - экономика, обществознание).

По русскому языку и математике - в письменной форме, пищевая биотехнология и комплексный экзамен - в устной. По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла ОГСЭ и ЕН. По родному языку предусмотрен дифференцированный зачет. По предмету "Введение в специальность" из дополнительных учебных дисциплин предусмотрен зачет (без оценки). Учебным планом предусмотрено выполнение учащимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной,

По циклу ОГСЭ по дисциплинам ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения в каждом семестре предусмотрены зачеты. На последнем курсе по Физической культуре и Иностранному языку предусмотрен дифференцированный зачет, в связи с большим количеством практических работ. В Цикл ЕН входит ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования проводится диф.зачет.

В профессиональном цикле выбор формы аттестации обоснован количеством практических работ и значимостью осваиваемых компетенций для становления профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям. Квалификационный экзамен проводится по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер). Экзамен предусмотрен по дисциплинам: ОП.04 Организация обслуживания в ПОП - особенность организации работы – это процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга; ОП.10в Основы товароведения продовольственных товаров - изучение предмета дает возможность повару, кондитеру в своей работе правильно подобрать необходимое сырье, составить рацион питания, выбрать рациональный способ обработки сырья, соблюсти технологию приготовления пищи, сохранить ценные питательные вещества, понять сущность изменений, происходящих при кулинарной обработке и хранении готовых блюд и изделий, приготовить полезную, вкусную пищу. По всем видам практики предусмотрены дифференцированные зачеты, а также по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания, так как дисциплина знакомит студентов с требованиями к качеству, условиям и срокам хранения продуктов и полуфабрикатов, правилам сочетаемости, взаимозаменяемости, энергетической ценности и калорийности продуктов.

торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств.

- ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл.

и введены дополнительно: ОП.11 Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП- вести учет, оформлять отчетности по учету сырья, товаров ; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, уметь рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты , оформлять калькуляционные карточки, составлять отчеты по платежам ит.д.; ОП.12в Организация производства ПОП - приобретения теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, изучение практических умений и навыков для отработки на производственной практике, на предприятиях общественного питания .

.В рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – приготовление сложных супов и соусов с использованием продуктов Кабардино-балкарской Республики, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;

-МДК.03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

-МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок; салатов разнообразного ассортимента (в том числе группы теплых салатов, салатов с добавлением фруктов и сырья местного региона); приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц; приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (в том числе холодных блюд из нерыбного водного сырья и регионального сырья); приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков;

актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.

Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

- МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента (с учетом требований Волдрскилз). Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых

полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.

- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона;

-МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала –

Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации .

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ:

→ по ПМ.06 Организация и контрольтекущей деятельности подчиненного персонала

→ по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО. Обязательным условием по ТОП-50 является проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает: выполнение выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена (по заданиям, разработанным WSR).

На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «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). Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими цикловыми методическими комиссиями. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Государственная итоговая

Государственная (итоговая) аттестация:

1. Программа базовой подготовки

1.1. Дипломная работа (проект). Выполнение дипломной работы (проекта) с 20.05.26г по 16.06.26г (4 нед.)

Защита дипломного проекта (работы) с 24.06.26г по 30.06.26 г. (1 нед.)

1.2. Государственный экзамен - демонстрационный экзамен с 17.06.26г по 23.06.26г. (1 нед.)

В соответствии с осваиваемой образовательной программой среднего профессионального образования и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускная квалификационная работа

→ дипломная работа (дипломный проект);

→ демонстрационный экзамен (п. 12 в ред. Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются приказом директора не позднее 31 декабря и доводятся до сведения и студентов. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Государственный экзамен по отдельному профессиональному модулю (междисциплинарному курсу, дисциплине) определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля(междисциплинарного курса, дисциплины), установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (п. 14 в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 N 74).

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности (п.14.1 введен Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138).

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессионального стандарта (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом. (п. 15 в ред. Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138). Содержание примерных заданий прописываются в Программе К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.