

Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар



## 4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)								Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))								
		Зачет	Дифференцированный 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								в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.
Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация		ТО-17	ТО-22 ПА/С-2	ТО-12 УП-2 ПП-2 ПА/С-1	ТО-17 УП-2 ПП-4 ПА/С-1	ТО-13 УП-1 ПП-2 ПА/С-1	ТО-12 УП-4 ПП-8 ПА/С-1	ТО-13 УП-1 ПП-2 ПА/С-1	ТО-10 ПП-5 ПА/С-1 ПДП-2 ГИА-6								
	<b>Объём образовательной программы</b>				<b>5940</b>	<b>100</b>	<b>5364</b>	<b>2238</b>	<b>1862</b>	<b>40</b>	<b>1188</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
<b>ОПБ/ОПП.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>1476</b>	<b>32</b>	<b>1404</b>	<b>784</b>	<b>620</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>Общие</b>				<b>1303</b>	<b>0</b>	<b>1265</b>	<b>683</b>	<b>582</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>561</b>	<b>704</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
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	Математика			2	204	0	195	85	110	0		6	3	85	110								
ОПБ.04	Иностранный язык		2		117	0	117	2	115	0				51	66								
ОПБ.05	Информатика		2		39	0	39	2	37	0				17	22								
ОПБ.06	Физика		2		78	0	78	58	20	0				34	44								
ОПП.07	Химия			2	166	0	156	94	62	0		6	4	68	88								
ОПП.08	Биология			2	166	0	156	110	46	0		6	4	68	88								
ОПБ.09	История		к2		95	0	95	66	29	0				51	44								
ОПБ.10	Обществознание				78	0	78	70	8	0				34	44								
ОПБ.11	География		2		39	0	39	30	9	0				17	22								
ОПБ.12	Физическая культура		2		78	0	78	2	76	0				34	44								
ОПБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39	0	39	17	22	0				17	22								
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>				<b>173</b>	<b>32</b>	<b>139</b>	<b>101</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>51</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОПБ.14	Родной язык/Родная литература		2		78	0	78	50	28	0				34	44								
ОПБ.15	Введение в специальность		2		61	0	61	51	10	0				17	44								
	Индивидуальный проект				34	32							2										
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>520</b>	<b>0</b>	<b>520</b>	<b>144</b>	<b>340</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>102</b>	<b>78</b>	<b>72</b>	<b>52</b>	<b>120</b>		
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		182	0	182	2	180						12	34	26	24	26	60			
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		154	0	154	2	152						24	34	26	24	26	20			

ОГСЭ.05	Психология общения	8				40	0	40	32	8											40	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	3				36	0	36	28	8						36						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>					<b>201</b>	<b>0</b>	<b>201</b>	<b>159</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	
ЕН.01	Химия		8			152	0	152	110	42							26	24	52	50		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6			49	0	49	49	0							13	36				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					<b>976</b>	<b>6</b>	<b>956</b>	<b>544</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>374</b>	<b>78</b>	<b>24</b>	<b>182</b>	<b>70</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4			70	0	70	36	34						36	34					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			104	0	104	70	34						36	68					
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания		4			82	0	82	50	32						48	34					
ОП.04	Организация обслуживания в ПОП			7		114	3	104	54	50			4	3							104	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		4			68	0	68	48	20							68					
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8			56	0	56	38	18										26	30	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптация ИКТ		5			118	0	118	16	102						24	68	26				
ОП.08	Охрана труда	4				46	0	46	38	8						12	34					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			76	0	76	30	46							52	24				
ОП.10в	Основы товароведения продовольственных товаров			4		80	3	70	62	8			4	3			36	34				
ОП.11в	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП		8			92	0	92	52	40										52	40	
ОП.12в	Организация производства ПОП		4			70	0	70	50	20						36	34					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					<b>2479</b>	<b>62</b>	<b>2283</b>	<b>607</b>	<b>448</b>	<b>40</b>	<b>1188</b>	<b>88</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>352</b>	<b>381</b>	<b>708</b>	<b>290</b>	<b>300</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>					<b>288</b>	<b>12</b>	<b>252</b>	<b>66</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3м		54	6	36	24	12	0	0	8	4			36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к полуфабрикатов					90	6	72	42	30	0	0	8	4			72					
УП.01	Учебная практика					72		72								72						
ПП.01	Производственная практика		к3			72		72								72						
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>					<b>378</b>	<b>6</b>	<b>352</b>	<b>70</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>216</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4м		47	3	34	18	6							34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					115	3	102	52	40							102					

УП.02	Учебная практика				72						72						72				
ПП.02	Производственная практика		к4		144						144						144				
ПМ.03	<b>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</b>				261	12	225	75	42	0	108	16	8	0	0	0	0	225	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5м	57	6	39	27	12	0	0	8	4				39				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				96	6	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	<b>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</b>				290	6	264	108	48	0	108	12	8	0	0	0	0	0	0	264	0
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к холодным и горячим десертам, напиткам сложного ассортимента			7м	65	3	52	40	12	0	0	6	4							52	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				117	3	104	68	36	0	0	6	4							104	
УП.04	Учебная практика				36						36									36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		к7		72						72									72	
ПМ.05	<b>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</b>				330	2	312	72	60	0	180	8	8	0	0	0	0	0	312	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6м	45	1	36	16	20			4	4						36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				105	1	96	56	40			4	4						96		
УП.05	Учебная практика				72						72								72		
ПП.05	Производственная практика				108						108								108		
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				362	22	326	60	66	20	180	8	6	0	0	0	0	0	0	26	300
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			8м	182	22	146	60	66	20		8	6							26	120
ПП.06	Производственная практика		8		180						180										180

ПМ.07	Освоение профессии рабочего, должности служащего: 16675 Повар		6 кв	570	2	552	156	144	0	252	8	8	0	0	0	0	156	396	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			159	1	150	78	72			4	4					78	72		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер			159	1	150	78	72			4	4					78	72		
УП.07	Учебная практика			72						72								72		
ПП.07	Производственная практика		кб	180						180								180		
	Преддипломная практика			72																72
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.			190										42	24	27	24	32	27	14
	Практика, всего ак.ч.			1188											144	216	108	432	108	180
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.			96										30	12	9	12	4	9	22
	Всего часов в неделю			288									36	36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216																216
<b>ВСЕГО:</b>				5940	100	5364	2238		40	1188	120	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 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 Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)
- 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
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645,от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613,Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519,от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732)
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763)

#### ***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 - 23 недели, преддипломная практика - 2 недели, итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 34 недель. Продолжительность учебной недели - пятидневная;

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

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 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся" от 15 мая 2018г № 92/1 о/д

**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 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. Преддипломная практика проводится после прохождения промежуточной аттестации. Преддипломная практика направлена на сбор материала для прохождения ГИА и выполнения

**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, календарным учебным графиком на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится в конце семестра, в соответствии с календарным учебным графиком. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10 (за счет объединения в комплексные формы контроля).

Промежуточная аттестация проводится 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, зачёт по междисциплинарному курсу;
- экзамен по профессиональному модулю/ экзамен квалификационный
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки специалистов среднего звена.

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 (в том числе консультацию и

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и календарным учебным графиком в соответствии с требованиями На сдачу устного экзамена, письменного или тестового экзамена – предусматриваются часы согласно учебному плану. Экзамен по профессиональному модулю/экзамен квалификационный 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 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы ( дипломная работа ( дипломный проект). Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; и локальными нормативными актами. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов. В колледже проводится государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта ( работы)

**Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732); Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 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 профильным предметам иностранный язык и обществознание. По русскому языку и математике - в письменной форме, иностранный язык и обществознание - в устной.

В общеобразовательный цикл введены дополнительные дисциплины на основании протокола заседания Совет обучающихся протокол №3 от 22 февраля 2023 г в рамках реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования:

→ ОПБ.14 Родной язык/Родная литература (в объеме 78ч.). Данная дисциплина введена для исполнения ст 14. п.3,п.6 ФЗ-273 и Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645,от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613,Приказов Минпросвещения

→ ОПБ.15 Введение в специальность (в объеме 56ч.). 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

В предмет история включается раздел( курса лекций) "Россия-моя история" на основании письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России проинформировала, что с 20 сентября 2022 г. во всех образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, начинается курс лекций «Россия - Моя история» для обучающихся 1 - 2 курсов, поступивших на базе основного общего образования, и 2 курса, поступивших на базе среднего общего образования. Курс лекций «Россия - Моя история» рассчитан на 32 академических часа (16 тем). Для обучающихся 1 курса, поступивших на базе основного общего образования, курс лекций «Россия - моя история» интегрируется в предмет История, для обучающихся 1 курса, поступивших на базе среднего общего образования, курс интегрируется в реализацию дисциплины «История России» в рамках социально-гуманитарного цикла (письмо Минпросвещения России Об интеграции курса "Россия-Моя история" № 05-1443 от 25.08.2022г)

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме.

#### **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% (1220 часа), которые распределены следующим образом:

→ на увеличение цикла ОГСЭ – 84 часов; ;математический и общий естественнонаучный цикл -21 час; общепрофессиональные дисциплины – 364 часов; -на

#### **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.

#### **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" -2; "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 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 - химия и биология. По русскому языку и математике - в письменной форме, химия и биология- в устной. По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся зачеты и дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла СГ. По дополнительным предметам 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 и проектная деятельность проводится в соответствии с ФГОС СОО от 17 мая 2012г. №413 ( в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732 ,п 18.3.1) с Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763, ,п.25.2.4.). 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, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой иной). Аттестация индивидуального проекта проводится в форме зачета.

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 контроль текущей 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.

На ГИА отводится 216 часов. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказ Минпросвещения России от 08 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). 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 аттестация проводится после

Государственная (итоговая) аттестация проводится с 18.05.2027 по 28.06.2027г:

1. Программа базовой подготовки

1.1. Дипломная работа (проект).

1.2. Государственный экзамен - демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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 (Приказа Минпросвещения РФ от от 8 ноября 2021 г. N 800).

Темы выпускных квалификационных работ (дипломная работа) утверждаются приказом директора не позднее 31 декабря и доводятся до сведения и студентов.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломная работа), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы (дипломная работа) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по колледжу не позднее

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности (Приказа Минпросвещения РФ от от 8 ноября 2021 г. N 800).

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам (дипломным работам), задания 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. Содержание примерных заданий прописываются в Программе Государственной итоговой аттестации и выкладываются на сайте колледжа не позднее чем

за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

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.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена "Специалист по поваскому и кондитерскому делу"