

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Дагестан «ИПК»



«Утверждаю»
и.о. директора ГБПОУ «ИПК»

Р.Х. Гаджиалиева
Р.Х. Гаджиалиева

«28» _____ 2020г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
среднего профессионального образования

для профессии **43.01.09. Повар,кондитер**
Квалификация выпускника: **Повар Кондитер**
Форма обучения: **очная**
нормативный срок обучения: **3г.10 месяцев**
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального
образования - **естественнонаучный**

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика по ПМ		Производственная практика по ПМ		Преддипломная практика (для ПССЗ)		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)	Всего (по курсам)
	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	недель	недель	ак. часов
1	2		3		4		5		6		7		8	9	9
I курс	1404	39	36	1	0	0	0	0	36	1	0	0	11	52	1476
II курс	1260	35	108	3	36	1	0	0	72	2	0	0	11	52	1476
III курс	864	24	252	7	108	3	0	0	72	2	0	0	16	52	1296
IV курс	972	27	288	8	72	2	0	0	72	2	72	2	2	43	1476
Всего	4500	125	684	19	216	6	0	0	252	7	72	2	40	199	5724

	гигиены в пищевом производстве			2	74	8	74
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3	86	6	86
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	66	6	66
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности/ <i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>			7	64	4	64
ОП.05	Основы калькуляции и учёта			4	36	6	36
ОП.06	<i>Психология личности и профессиональное самоопределение</i>			6	40	4	40
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	104	6	104
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности/Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма			5,6	72	2	72
ОП.09	Физическая культура			6	40	0	40
ПМ.00	Профессиональные модули				2878	14	2878
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				392	14	392
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	76	4	76
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			166	8	166
УП.01	Учебная практика			4	108	2	108
ПП.01	Производственная практика			4	36	0	36
Эм	Экзамен	4			6		6
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				420	0	420
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			70		70
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5,6			200		200
УП.02	Учебная практика			6	108		108
ПП.02	Производственная практика			6	36		36
Эм	Экзамен	6			6		6

28	46			34	40								
42	44				52	34							
22	44			34	32								
22	42								36		28		
18	18							36					
22	18									40			
30	74								32	72			
38	34								34	38			
0	40									40			
42	1006	0	900	112	102	136	148	546	458	584	752		
70	72	0	144	112	102	100	78	0	0	0	0	0	0
44	22			76									
16	50			36	66	64							
			108		36	36		36					
			36	0	0			36					
								6					
44	166	0	144	0	0	36	70	164	150	0	0		
44	36					36	34						
70	130							128	72				
			108				36	36	36				
			36						36				
									6				

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				460	0	460	102	208	0	144	0	0	0	0	202	116	142	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			70		70	32	38							70			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок /Художественная резка овощей	6,7			240		240	70	170							96	80	64	
УП.03	Учебная практика		7		108		108				108					36	36	36	
ПП.03	Производственная практика		7		36		36				36							36	
Эм	Экзамен	7			6		6											6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				666	0	666	224	220	0	216	0	0	0	0	180	144	342	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	5			72		72	32	40							72			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	7			6	372	372	192	180							72	72	228	
УП.04	Учебная практика		7		180		180				180					36	72	72	
ПП.04	Производственная практика		7		36		36				36							36	
Эм	Экзамен	7			6		6											6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				940	0	940	342	340	0	252	0	0	0	0	0	48	100	792
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7			200		200	110	90								48	64	88
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента/Художественная резка фруктов, специальный рисунок и лепка	8			482		482	232	250										482
УП.05	Учебная практика		8		180		180				180							36	144
ПП.05	Производственная практика		8		72		72				72								72
Эм	Экзамен	8			6		6												6
ВСЕГО:					5652	134	5648	2042	2676	70	900	612	864	612	864	612	684	612	792

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72			
ИТОГО:					5724	134	5648	2042
<p>Государственная итоговая аттестация</p> <p>в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена</p>								

										72
2676	70	1802	612	864	612	864	612	684	612	864
семест в ре	г часов с дисциплинам и МДК		612	828	576	756	504	504	396	576
	учебной практики		0	36	36	72	108	144	144	144
Всего	производственной практики		0	0	0	36	0	36	72	72
	экзамено в		0	4	4	1к	2+	3+2	1+1	к
	диф. зачётов		1	7	3	7	1	7	5	4
	зачётов		1	1	1	1	0	0	0	0

5. Комплексные формы промежуточной аттестации:

Семестр	Код	Наименование	Форма промежуточной аттестации
1	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ
2	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ
3	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ
	<i>МДК.01.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	Э
	УП.01	Учебная практика	ДЗ
4	ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ
	УП.01	Учебная практика	ДЗ
	ПП.01	Производственная практика	ДЗ
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв
5	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности/Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	ДЗ
	<i>МДК.02.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Э
	<i>МДК.03.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Э
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	Э
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ
	ОП.06	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности/Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	ДЗ
	ОП.09	Физическая культура	ДЗ

	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э
	УП.02	Учебная практика	ДЗ
	ПП.02	Производственная практика	ДЗ
	МДК.03.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок /Художественная резка овощей</i>	Э
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв
	МДК.04.01	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков</i>	Э
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ
	МДК.03.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок /Художественная резка овощей</i>	Э
7	УП.03	Учебная практика	ДЗ
	ПП.03	Производственная практика	ДЗ
	МДК.04.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков</i>	Э
	УП.04	Учебная практика	ДЗ
	ПП.04	Производственная практика	ДЗ
	МДК.05.01	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	Э
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экз
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экз
	МДК.05.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента/Художественная резка фруктов, специальный рисунок и лепка</i>	Э
	УП.05	Учебная практика	ДЗ
	ПП.05	Производственная практика	ДЗ
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экз

6. Практика

№ п/п	ПМ, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Курс	Продолжительность практики	
					недель	ак.ч.
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Учебная мастерская	1,2	3	108
		Производственная	Предприятия	2	1	36
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Учебная мастерская	2,3	3	108
		Производственная	Предприятия	3	1	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Учебная мастерская	3	3	108
		Производственная	Предприятия	3	1	36
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Учебная мастерская	3,4	5	180
		Производственная	Предприятия	4	1	36
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Учебная мастерская	4	5	180
		Производственная	Предприятия	4	2	72
ИТОГО:						900

Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации основной образовательной программы.

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основе:

- ✓ Федерального Закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- ✓ Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):
- ✓ Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

- ✓ Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- ✓ Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- ✓ Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. №1645, от 31.12.2015 г. №1578, от 29.06.2017 г. №613);
- ✓ Устава образовательной организации.

Учебный план регламентирует порядок реализации основной образовательной программы с освоением общих компетенций, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Учебный план регламентирует порядок реализации основной образовательной программы с освоением профессиональных компетенций, соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2 Структура и объём образовательной программы.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 нед., в том числе:

✓ объем учебной нагрузки – 159 нед.:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 125 нед.;
 - промежуточная аттестация в форме экзамена – 7 нед.;
 - учебная практика – 19 нед.;
 - производственная практика – 6 нед.;
 - государственная итоговая аттестация – 2 нед.;
- ✓ каникулы – 40 нед.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- ✓ государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации: Повар-кондитер.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования представлены в следующей таблице.

Индекс	Структура образовательной программы	Объем образовательной программы (ак.ч.)					Обязательная часть	Вариативная часть
		Всего	В том числе:					
			Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Практики	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	582			42		582	
П.00	Профессиональный цикл	2878		900	200		2878	

Всего ак.ч. (ОП.00, П.00)		3460			242		3460	
О.00	Общеобразовательный цикл	2196			78		2196	
Всего ак.ч. (О.00, ОП.00, П.00)		5656			320		5656	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72						
ИТОГО:		5728		900		144		

1.3 Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный план вводится с 01 сентября 2019 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- ✓ учебный год начинается 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану и графику учебного процесса;
- ✓ продолжительность учебной недели – шестидневная;
- ✓ учебные занятия группируются парами;
- ✓ для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин.;
- ✓ объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 ак.ч. в неделю;
- ✓ на проведение учебных занятий циклов ОП.00, П.00 и практик предусмотрено 3460 ак.ч.;
- ✓ объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по циклам ОП.00, П.00 составляет 30 ак.ч. в неделю;
- ✓ объём самостоятельной работы обучающихся по циклам ОП.00, П.00 составляет 6 ак.ч. в неделю. По общеобразовательному циклу самостоятельная работа обучающихся составляет 20 ак.ч. для выполнения индивидуального проекта;
- ✓ численность обучающихся в учебной группе – не более 25 чел.;

- ✓ реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.
- ✓ в процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 нед., на 2 курсе – 11 нед., на 3 курсе – 16 нед., на 4 курсе – 2 нед. За весь период обучения предусматривается 40 нед. каникул. В том числе не менее двух недель в зимний период;
- ✓ в период обучения с юношами проводятся военные сборы;
- ✓ общий объём дисциплины «Физическая культура» составляет 171 ак.ч. (171 ак.ч. занятий во взаимодействии с преподавателем);
- ✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- ✓ объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 ак.ч., из них на освоение основ военной службы - 36 ак.ч. Для подгрупп девушек возможно использовать эту часть учебного времени на освоение основ медицинских знаний;
- ✓ в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;
- ✓ часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется в объеме 39% от профессионального цикла образовательной программы.
- ✓ Производственные практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю

подготовки по специальности. Учебная практика предусмотрена в объёме 684 ак.ч./ 19 нед., производственная – 216 ак.ч./ 6 нед., Общий объём практик составляет 900 ак.ч./ 25 нед.

1.4 Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Период изучения общеобразовательных предметов – 1,2 курс.

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. №1645, от 31.12.2015 г. №1578, от 29.06.2017 г. №613);
- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".

Профиль – естественнонаучный.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО общий объём образовательной программы при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО, увеличивается на 2196 ак.ч.:

- ✓ объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 2160 ак.ч.,
- ✓ промежуточная аттестация – 36 ак.ч.,
- ✓ самостоятельная работа обучающихся с целью выполнения индивидуальных проектов – 20 ак.ч.

В общеобразовательном цикле учебного плана выполнены требования ФГОС среднего общего образования:

1. 60% учебной нагрузки выделены на обязательную часть (1318 ак.ч., в т.ч. 36 ак.ч. на промежуточную аттестацию).
2. 40% учебной нагрузки выделены на часть, формируемую участниками образовательного процесса (878 ак.ч., в т.ч. 12 ак.ч. на промежуточную аттестацию).
3. В учебном плане представлено не менее 1 дисциплины из каждой предметной области.
4. Общее количество общеобразовательных дисциплин составляет 12.
5. Введена обязательная учебная дисциплина «Астрономия», общее количество обязательных дисциплин составляет 8.
6. Изменено наименование учебной дисциплины «Математика».
7. Часть, формируемая участниками образовательного процесса, представлена следующими дисциплинами:
 - химия - 373 ак.ч.
 - биология - 265 ак.ч.
 - Родная литература -106 ак.ч.

Раздел «Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся» (134 ч.) представлен учебными дисциплинами: «Финансовая грамотность» и «Введение в профессию».

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» предусматривает 70 ч. учебных занятий. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в соответствии с Положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации ФГОС СОО в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ФГАУ ФИРО протокол №1 от 15.02.2012г.) и предусматривает итоговые экзамены по учебным дисциплинам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Химия» (устно), «Биология» (устно), дифференцированные зачёты по всем остальным учебным дисциплинам.

1.5 Формирование вариативной части.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30%) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Весь объём вариативной части распределён следующим образом.

Общепрофессиональный цикл (102 ак.ч.) с учётом самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации:



на введение новой дисциплины цикла (102 ак.ч.):

	<p><i>адаптационные дисциплины: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» (52 ак.ч. во взаимодействии с преподавателем) и «Коммуникативный практикум» (50 ак.ч. во взаимодействии с преподавателем), обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся).</i></p>	102
--	---	-----



на увеличение объема часов дисциплин профессионального цикла (798 ак.ч.):

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	110
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	108
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок /Художественная резка овощей	100
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	205
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента/Художественная резка фруктов, специальный рисунок и лепка	285

1.6 Консультации.

Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся согласно расписанию

учебной части.

Консультации для обучающихся предусматриваются в рамках:

- ✓ промежуточной аттестации в форме экзамена по конкретной дисциплине, МДК или модулю за счет часов, отведенных на дисциплину, МДК;
- ✓ прохождения обучающимися практик, подготовки выпускной квалификационной работы и проводятся за счет часов, отведенных на эти виды деятельности.

1.7 Оценка качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

1.7.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация.

Освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Формами промежуточной аттестации являются: зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены, экзамены квалификационные.

Учебным планом по профессии предусмотрено 252 ак.ч./7 нед. промежуточной аттестации (в том числе 1 нед. на 1 курсе). Экзамены не сконцентрированы в рамках одной недели, сессии отсутствуют.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются локальным нормативным актом образовательной организации, учебным планом образовательной программы, календарно-тематическими планами преподавателей и рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы обучающихся, предусмотренной образовательной программой.

Формы текущего контроля - оценка устного/письменного ответа обучающихся, практической или лабораторной работы, тематического зачета, контрольной работы, тестирования и др.

Периодичность осуществления текущего контроля – в течение учебного семестра/года.

Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей дисциплины, МДК, практик.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

При реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования применяется форма организации образовательной деятельности, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения дисциплин, МДК, прохождения практик в составе профессиональных модулей. В случае, если дисциплина или МДК осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не планируется каждый семестр.

Промежуточная аттестация проводится согласно расписанию и составляет: на 1 курсе 1 нед. во 2 семестре, на 2 курсе

1 нед. в каждом семестре, на 3 курсе по 1 нед. в каждом семестре, на 4 курсе по 1 нед. в каждом семестре

При освоении программ профессиональных модулей предусмотрена форма итоговой аттестации по модулю - экзамен квалификационный, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению основного вида профессиональной деятельности.

При освоении программ МДК в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачёт или экзамен.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной образовательной программы среднего профессионального образования (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

За весь период обучающиеся сдают 5 экзамена квалификационных, 21 экзаменов, 35 дифференцированных зачёта,

4 зачёта.

Оценка компетенций обучающихся проходит в форме тестирования, демонстрации умений. В образовательной организации разработана Программа текущей и промежуточной аттестации.

1.7.2 Внешняя оценка.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо

профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации

с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

1.7.3 Государственная итоговая аттестация.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, устанавливается в соответствии с ФГОС и

составляет 72 ак.ч./2 нед.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства

- иностранного языка;
- технического оснащения и организации рабочего места
- безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

- учебный кондитерский цех.

Мастерская:

Поварское дело

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Перечень кабинетов, предназначенных для реализации дисциплин общеобразовательного цикла

Русского языка и литературы
Иностранного языка
Математики
Истории
Астрономии
Химии
Биологии
Социальной адаптации
Родной литературы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024