

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» разработан:

- на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**", зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. (Регистрационный N 44898) **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании);
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. N 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";
- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. N 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в

Минюсте РФ 07.08.2008 N 12085);

- устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»;
- локального нормативного акта о практике обучающихся ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»;
- локального нормативного акта о порядке разработки и требования к содержанию и оформлению рабочих программ на основе ФГОС в ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум».

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами профессионального образования, учебными планами, программами, годовыми календарными учебными графиками и расписанием занятий для данной профессии, которые разрабатываются и утверждаются ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» самостоятельно на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Процесс обучения строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по конкретной профессии и форме получения образования.

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ПООП СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида

профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3 - его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов W SR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы.

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)¹.

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы, кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут **продолжить обучение:**

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания,

- различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.2. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ПООП СПО)

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; иные федеральные законы (*при наличии*);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей)	Сроки
среднего общего образования	Повар, кондитер	1 год 10 месяцев
основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)			
	Квалификации для специальностей (берутся из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС			
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар - кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар - кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар - кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	повар - кондитер			

ассортимента				
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар - кондитер			

Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального

57 нед.

образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программа по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Образовательная организация СПО должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ выдается аттестат о среднем общем образовании

Распределение обязательной и вариативной части программы

ПООП распределяет обязательную часть - не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов

Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
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 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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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, птицы, дичи
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
ВД 2	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
ВД 3	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
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

Учебный год для профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме обучения на базе основного общего образования состоит из _____ недель из расчета:

теоретическое обучение - _____ недели,
 производственное обучение, производственная практика _____ неделя,
 промежуточная аттестация - _____ недели,
 государственная итоговая аттестация - ___ неделя,
 каникулярное время - _____ недели.

Распределение учебного времени осуществляется следующим образом:

1 курс - _____ недель (объем учебной нагрузки - 36 часов в неделю);
 2 курс - _____ недель (объем учебной нагрузки - 36 часов в неделю),
 3 курс - _____ недель (объем учебной нагрузки - 36 часов в неделю).

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней, продолжительность одного урока - 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт. Фонды оценочных средств включают диагностическое тестирование, экспертную оценку выполнения лабораторных работ, ситуационные задания, экспертное наблюдение и оценку на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, защиту лабораторной работы и др.

Система оценок. Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся
Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о системе оценок, формах, порядке и периодичности промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: 1) оценка уровня освоения дисциплин; 2) оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме обучения на базе основного общего образования завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены по предметам общеобразовательного цикла:

- 2 обязательных - по предметам «Русский язык» (2 курс), «Математика» (2 курс);
- 1 по выбору обучающегося с учетом профиля получаемого профессионального образования - по предмету «Экономика» (3 курс).

Кроме вышеперечисленного, для обучающихся предусмотрены следующие экзамены:

- общепрофессиональный цикл - предметы «Техническое оснащение и организация рабочего места» (2 курс);
- профессиональный цикл - предметы «Технология приготовления супов и соусов» (1 курс), «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» (2 курс); «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (3 курс).

При освоении программ междисциплинарных курсов на последнем курсе изучения каждого формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей на последнем курсе формой итоговой аттестации по модулю является **квалификационный экзамен**, который представляет собой проверку сформированности компетенций и практического опыта, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного стандарта по данной профессии. **Итогом проверки является решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».**

Формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения Государственная (итоговая)

аттестация осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом о порядке проведения государственной итоговой аттестации, методическими рекомендациями. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательными требованиями являются соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС по ТОП-50.

Организация консультаций

Консультации предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Порядок проведения учебной и производственной практики

Организация учебной практики и производственной практики осуществляется на основании учебного плана, рабочих программ профессиональных модулей и детальной программы производственной практики. Учебная практика (производственное обучение) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках **восьми** профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в учебных лабораториях и учебных цехах.

Производственная практика в объеме _____ недель проводится в условиях производства на предприятиях, в организациях и учреждениях города и области. **Результатом прохождения практики является выполнение на 1-ом и 2-ом курсах проверочных работ и на 3-ем курсе практической квалификационной работы (в объеме 12 часов).**

Порядок проведения преддипломной практики

Время и сроки проведения каникул

3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с Письмом Минобрнауки от 17 марта 2015 г. № 837 и ФГОС среднего общего образования, утвержденным Приказом Минобрнауки от 17 мая 2012 г. N 413.

Дисциплины общеобразовательного цикла соответствуют техническому профилю профессионального образования. Максимальная учебная нагрузка по циклу общеобразовательных дисциплин составляет 2106 час, из которых 1404 часов – обязательной аудиторной учебной нагрузки.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана включает в себя: базовые, профильные дисциплины и дополнительные дисциплины по выбору обучающихся. При этом обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по базовой учебной дисциплине составляет не менее 34 час., по профильной - не менее 68 час. Три учебные дисциплины общеобразовательного цикла изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования и осваиваемой

специальности: две профильные дисциплины - Математика, Физика, и одна базовая дисциплина - Химия.

На выбор обучающихся предлагается одна из двух дисциплин: Введение в специальность или Основы проектной деятельности. При освоении общеобразовательного цикла дисциплин в соответствии с ФГОС среднего общего образования предусматривается разработка учебного проекта.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется в течение первого года обучения, в связи с чем срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 недели.

Общеобразовательный цикл дисциплин сформирован из пяти обязательных предметных областей ФГОС средней школы: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

На самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся в учебном плане отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

4. Формирование вариативной части ОПОП

Следует обосновать использование вариативной части для введения новых элементов и/или увеличения объема времени, отведенного на освоение дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью объем нагрузки вариативной части ОПОП использован следующим образом.

- 1) Увеличен объем теоретической подготовки путем введения дополнительных учебных дисциплин в общепрофессиональный цикл:

«Охрана труда» (34 часа);
«Рисование и лепка» (33 часа),
«Основы калькуляции и учёта» (33 часа),
«Деловая культура» - (33 часа),

Увеличена нагрузка по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» на 36 часов.

- 2) Увеличен объем нагрузки по отдельным профессиональным модулям, междисциплинарным курсам путем добавления учебных часов, а именно:
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (17 часов),
ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» (32 часа) введен профессиональный модуль, так как многие выпускники трудоустраиваются в школьные столовые и столовые ДООУ «Приготовление лечебного, диетического и детского питания» в объеме 40 часов;
- предмет «Физическая культура» - на 30 часов;
- предмет «Безопасность жизнедеятельности» - на 36 часов,

Итого: 324 часа, из них

180 часов - разница между ФГОС и учебным планом,

144 - вариативная часть.

