



« 01 » сентября 20 22 года

« 01 » сентября 20 22 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Тверской торгово-экономический колледж»

по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(базовой подготовки)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения:

на базе среднего общего образования – 2 г. 10 мес.

на базе основного общего образования – 3 г. 10 мес.

### 1. Календарный график учебного процесса

месяц	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
сентябрь																											
октябрь																											
ноябрь																											
декабрь																											
январь																											
февраль																											
март																											
апрель																											
май																											
июнь																											
июль																											
август																											

  - теоретическое обучение     
 УП - учебная практика     
 ПП - производственная (по профилю специальности) практика     
 ПДП - преддипломная практика  
К - каникулы     
 Э - промежуточная аттестация     
 ГИА - государственная (итоговая) аттестация

### 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	28	5	6	0	2	0	11	52
III курс	28	4	7	0	2	0	11	52
IV курс	26	1	3	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (экзамен, квалификационный экзамен)	Формы промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)	Формы промежуточной аттестации (зачет)	Всего объем образовательной программы (академических часов)	Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной нагрузки по семестрам						
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	2 курс		3 курс		4 курс		
							Всего во взаимодействии с преподавателем	В том числе по учебным дисциплинам и МДК						Практики	3 семестр, 12 недель	4 семестр, 16 недель	5 семестр, 12 недель	6 семестр, 16 недель	7 семестр, 14 недель	8 семестр, 12 недель
								Учебные занятия	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	22	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>10</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>3232</b>	<b>100</b>	<b>2952</b>	<b>1104</b>	<b>1818</b>	<b>30</b>	<b>972</b>	<b>20</b>	<b>160</b>		<b>432</b>	<b>576</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>504</b>	<b>432</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>3</b>	<b>12</b>	<b>472</b>	<b>6</b>	<b>466</b>	<b>82</b>	<b>384</b>						<b>96</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>98</b>	<b>48</b>
ОГСЭ.01	Основы философии			5	50	2	48	28	20								48			
ОГСЭ.02	История			3	50	2	48	28	20						48					
ОГСЭ.03	Психология общения		7		42		42	22	20										42	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	3,4,5,6,7	166	2	164		164						24	32	24	32	28	24
ОГСЭ.05	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	164		164	4	160						24	32	24	32	28	24
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>214</b>	<b>4</b>	<b>192</b>	<b>72</b>	<b>120</b>			<b>2</b>	<b>16</b>		<b>96</b>	<b>96</b>				
ЕН.01	Химия	3	4		164	2	144	60	84			2	16		96	48				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4	50	2	48	12	36							48				
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>2546</b>	<b>90</b>	<b>2294</b>	<b>950</b>	<b>1314</b>	<b>30</b>	<b>972</b>	<b>18</b>	<b>144</b>		<b>240</b>	<b>416</b>	<b>336</b>	<b>512</b>	<b>406</b>	<b>384</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>670</b>	<b>12</b>	<b>658</b>	<b>272</b>	<b>386</b>						<b>72</b>	<b>96</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>154</b>	<b>180</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		72	4	68	24	44						36	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5		96	4	92	40	52							32	60			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		72	4	68	20	48						36	32				
ОП.04	Организация обслуживания			6	48		48	18	30									48		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		104		104	54	50										56	48
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7	56		56	36	20										56	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		60		60	10	50											60
ОП.08	Охрана труда		5		48		48	32	16								48			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		8		72		72	24	48											72
ОП.11	Основы исследовательской деятельности			7	42		42	14	28											42
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>1876</b>	<b>78</b>	<b>1636</b>	<b>678</b>	<b>928</b>	<b>30</b>	<b>972</b>	<b>18</b>	<b>144</b>		<b>168</b>	<b>320</b>	<b>228</b>	<b>464</b>	<b>252</b>	<b>204</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>1</b>			<b>132</b>	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>78</b>		<b>144</b>	<b>2</b>	<b>16</b>		<b>108</b>					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление кулинарных полуфабрикатов	3			132	6	108	30	78 (56+22)			2	16		108					
УП.01.01	Учебная практика		3								72				72					
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3 кв.ЭКЗ									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>1</b>	<b>2</b>		<b>280</b>	<b>6</b>	<b>256</b>	<b>128</b>	<b>98</b>	<b>30</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>16</b>			<b>64</b>	<b>96</b>	<b>96</b>		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	5		224	6	200	96	74 (52+22)	30		2	16			64	72	64		
МДК.02.01.01	Организация обслуживания при подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		56		56	32	24								24	32		
УП.02	Учебная практика		6								72							72		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	6 кв.ЭКЗ									144						72	72		
<b>ПМ.03</b>	<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>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>392</b>	<b>16</b>	<b>340</b>	<b>148</b>	<b>192</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>32</b>			<b>128</b>	<b>84</b>	<b>128</b>		
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4, 5	6		328	16	276	116	160 (132+28)			4	32			128	84	64		
МДК.03.01.01	Организация обслуживания при подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		64		64	32	32									64		

	Учебная практика		4							36					36					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	5, кв.экз								108					72	36				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1			264	14	214	94	120		108	4	32				144	70		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6, 7			248	14	198	88	110			4	32				128	70		
									(90+20)							48+10	42+10			
МДК.04.01.01	Организация обслуживания при подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6	16		16	6	10							16				
УП.04	Учебная практика		6							36							36			
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	7, кв.экз								72							36	36		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1		268	6	244	92	152		72	2	16					112	132	
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	7	8		244	6	220	80	140			2	16				112	108		
									(104+36)							56+20	48+16			
МДК.05.01.01	Организация обслуживания при подаче хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента			8	24		24	12	12										24	
УП.05	Учебная практика		7							36								36		
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	8, кв. экз								36									36	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		2		252	14	238	100	138		108						96	70	72	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7, 8		252	14	238	100	138								96	70	72	
УП.06	Учебная практика		6							36							36			
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	8 кв.экз								72									72	
ПМ.07	Освоение профессии 16675 Повар	2	1		288	16	236	86	150		180	4	32		60	128	48			
МДК.07.01	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	4, 5	3		288	16	236	86	150			4	32		60	128	48			
									(84+66)						30+14	42+36	12+16			
УП.07	Учебная практика		4							72					72					
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	5 кв. экз.								108					72	36				
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>10</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>3232</b>	<b>100</b>	<b>2952</b>	<b>1104</b>	<b>1818</b>	<b>30</b>	<b>1116</b>	<b>20</b>	<b>160</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>504</b>	<b>432</b>
УП.00	Учебная практика							360							72	108		144	36	
ПП.00	Производственная практика							612							72	144	144	108	36	108
ПДП.00	Преддипломная практика							144		144										4 нед
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация							216					216							6 нед

Консультации на одного обучающегося 4 часа ежегодно	дисциплин и МДК	12 нед	16 нед	12 нед	16 нед	14 нед	12 нед	
		13	6 + 2	7 + 3	3+6	6 + 3	5 + 3	
Государственная (итоговая) аттестация	учебной практики	72	108		144	36		
		72	144	144	108	36	108	
1. Программа базовой подготовки	Всего	преддиплом-ной практики					144	
1.1. Дипломная работа		экзаменов	3 (1 кв.экз)	2	3 (1 кв.экз.)	3 (1 кв. экз.)	2(2 кв.экз)	2(2 кв.экз)
Выполнение дипломной работы с 20 мая по 15 июня (всего 4 недели)		диф. зачетов*	1	4	3	3	1	7
		зачетов*	3	3	3	3	4	
Защита дипломной работы с 17 июня по 29 июня (всего 2 недели)								

\* - Зачеты и дифференцированные зачеты с учетом физической культуры

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

Наименование	
№	Кабинеты
1	Финансов, налогов и налогообложения
2	Документационного обеспечения управления
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Менеджмента, маркетинга и экономики
6	Дисциплин права
7	Методический
8	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
9	Бухгалтерского учета, статистики, аудита
10	Правового обеспечения профессиональной деятельности
11	Социально-экономических дисциплин
12	Организации коммерческой деятельности и логистики
13	Безопасности жизнедеятельности
14	Междисциплинарных курсов
Лаборатории	
1	Информатики и Информационных технологий в профессиональной деятельности
2	Товароведения
3	Технического оснащения торговых организаций и охраны труда
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

#### 6. Пояснительная записка

##### 5.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)) разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированным Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 г. (рег. № 44828).

Учебный процесс и режим занятий организованы в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с учетом профиля получаемого профессионального образования, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 (в ред. от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 №1580), «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (утв. Минпросвещения России) 14.04.2021, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки от 16.08.2013 №968 (в ред. от 31.01.2014 №74)), нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России, в том числе, Методическими рекомендациями по реализации ФГОС по 50 наиболее востребованным перспективным профессиям и специальностям (утвержденным письмом Минобрнауки России от 20.07.2017 №06-156), приказом Минтруда России от 08.09.2015 №61 «Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (зарегистрирован в Минюсте России от 29.09.2015 № 39023)), приказом Минтруда России от 07.09.2015 №957н «Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (зарегистрированном в Минюсте России 21.09.2015 №38940)), Техническим описанием компетенций "Поварское дело", "Кондитерское дело", конкурсного движения Молодые профессионалы (WorldSkills), Уставом ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, о промежуточной и государственной итоговой аттестации. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями) и с Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки составляет 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Организацию учебного процесса и режим занятий реализуются следующим образом:

- продолжительность учебной недели - шестидневная;
- начало учебных занятий - 1 сентября окончание в соответствии с календарным учебным графиком;
- продолжительность занятий (45 мин), предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю;
- учебная нагрузка обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки;
- в период обучения с каникулами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки и Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО и СПО и учебных пунктах» от 24.02.2010 №96/134
- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольная работа; тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.); опрос (устный, письменный); выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; выполнение индивидуального проекта; выполнение и защита курсовой работы; выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы; подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.
- В ходе освоения и по завершению освоения дисциплины (модулей) проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК.
- Объем нагрузки, отводимой на самостоятельную работу - 838 часов.
- Общий объем каникул учебного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимнее время.
- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает ежедневно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий и не менее 2-х часов самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях). В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (статья 15) реализация образовательной программы осуществляется с использованием сетевой формы, для обеспечения которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ с Автономной некоммерческой организацией физической культуры и спорта «Радуга» от 28.08.2013 г., обладающей необходимым материально-техническим ресурсом.
- После второго курса в летнее время для юношей предусмотрены обязательные пятидневные военные сборы (согласно п. 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение медицинских знаний (48 часов).
- Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по дисциплинам циклов и междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах с наполняемостью в каждой не менее 13 человек.
- Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в 4-м семестре как вид учебной работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ 02 «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», и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.
- Практика является обязательным разделом ППССЗ, как вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ учебная и производственная практика проводится концентрированно в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, и Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, после изучения теоретической и практической частей профессиональных модулей на базах ООО «Старый чебода», ООО «Фабрика-1», ООО «Гейм», ООО «Культура», в иных организациях, направление деятельности которых соответствует квалификации будущих специалистов. На срок обучения с работодателями заключены договоры о социальном партнерстве и сотрудничестве в подготовке специалистов среднего звена. Аттестация проводится по итогам учебной практики в виде дифференцированного зачета, производственной - квалификационного экзамена с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
- Преддипломная практика проводится с целью обобщения и совершенствования знаний и умений студентов по будущей специальности, проверки возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной профильной организации, подготовки материалов к дипломной работе по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практик в группах выпускного курса в пределах 4 недель на базах работодателей, определенных договорами с социальными партнерами. По всем видам практик выставляется итоговая оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».
- С целью реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии 16675 Повар в рамках ПМ.07. По результатам освоения студент получает свидетельство об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей.
- Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС. На выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.
- Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени; проводятся в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки. Формы проведения их - групповые, индивидуальные, письменные, устные, преподаватели определяют самостоятельно.

##### 5.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 9.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», приказами Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» и от 29.12.2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) образования», «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (утв. Минпросвещения России) 14.04.2021; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 (в ред. от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 №1580), приказом Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 1400 (в редакции приказа от 07.07.2015 г. № 693) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», письмом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 13.11.2014 г. № 02-718.

Нормативный срок освоения ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОП по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 29 недель. С учетом этого срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели в объеме 1404 часа: теоретическое обучение - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулы - 11 недель.

Объем образовательных программ по данному циклу составляет 1476 часов, реализуется на первом курсе. Профиль получения СПО - социальный-экономический (по ППС 43.02.00 в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ). Уч. время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на уч. часы дисциплин общеобразовательного цикла.

«Русский язык и литература» - «Русский язык» и «Литература»;

«Иностранные языки» - «Иностранный язык (английский, немецкий, французский);»;

«Общественные науки» - «История», «Обществознание (включая экономику и право)», «География»;

«Физическая культура и Основы безопасности жизнедеятельности» - «Физическая культура», «ОБЖ»;

Обязательными в УП являются: «Русский язык» и «Литература», «Родной язык и родная литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Астрономия», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Обществознание».

При этом учебный план содержит 3 дисциплины из соответствующей естественнонаучному профилю обучения предметной области для данной специальности СПО: «Математика», «Информатика», «Экономика».

Изучение дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору обучающихся. Для выбора предлагается «Технология» и «Технология индивидуального проектирования». Порядок выбора студентами учебных дисциплин закреплен локальным актом организации (Положение о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ, принятом на заседании Совета колледжа). Индивидуальный проект выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучения дисциплины по выбору «Технология индивидуального проектирования», который представляет завершённое учебное исследование или разработанный проект (информационный, творческий, социальный), на который УП отведено 34 аудиторных часа в пределах учебного времени, выделенного на его освоение.

В связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу «Естествознание» - курс разбит на три учебные дисциплины: «Физика» - 34 часа, «Химия» - 66 часов и «Биология» - 34 часа. Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 40 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 № 516).

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Экономика» (устно) и «Естествознание» (устно).

На самостоятельную аудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебного предмета и требований к результатам его освоения.

В период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин циклов ОПОП СПО (ППССЗ) «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Обучающиеся, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования, и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена в соответствии с ч.13 ст. 59 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», приказом Минобрнауки России от 26.12.2013 № 1490 (в редакции от 07.07.2015 г. № 693) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», письмом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 13.11.2014 г. № 02-718.

#### 5.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки составляет 4464 часа (без общеобразовательного цикла), в том числе, 2952 часа обязательных учебных занятий.

Вариативная часть ОПОП по ФГОС - 1296 часов. Выделенные часы использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями работодателей и особыми условиями реализации ППССЗ.

Часы вариативной части используются следующим образом:

- для освоения дисциплины «Организация обслуживания» (профессиональные компетенции (ПК 1.4, ПК 2.2 - ПК 2.8, ПК 3.2, ПК 3.7, ПК 4.2-ПК 4.6, ПК 5.3 - ПК 5.5), и учитывая интересы социальных партнеров, на освоение программы дисциплины отводится 98 часов, в том числе 96 часов обязательных аудиторных занятий;

- в цикл ОП включена дисциплина «Основы исследовательской деятельности» в объеме 54 часа, в том числе, 48 часов обязательных аудиторных занятий;

- для более углубленного изучения модулей и формирования общих и профессиональных компетенций увеличено количество часов максимальной нагрузки на общепрофессиональные дисциплины на 154 часа;

- с целью овладения студентами различными технологиями приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выделено 116 часов, в том числе 108 часов обязательных аудиторных занятий, а также 72 часа производственной (по профилю специальности) практики;

- для изучения ПМ.02 «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» выделено 216/204 часов теоретического обучения, а также 108 часов производственной практики;

- с целью получения практического опыта по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» выделено 216/204 часов теоретического обучения и производственной практики 108 часов;

- для освоения основ ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» выделено 180/168 часов теоретического обучения и производственной практики 108 часов;

- с целью получения практического опыта по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» выделено 142/132 часов теоретического обучения и производственной практики 144 часа;

- для подготовки к оперативному управлению деятельностью подчиненного персонала при изучении ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» выделено 120/112 часов и производственной практики 72 часа;

- для профессиональной подготовки к будущей специальности по ПМ.07 «Освоение профессии 16675 Повар» запланировано 236/224 часа, и производственной практики 180 часов.

#### 5.5. Оценка качества освоения ППССЗ и организация аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится согласно Положению о текущем контроле знаний и организации промежуточной аттестации студентов ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Вводный контроль проводится в начале изучения дисциплины или междисциплинарного курса. Формы оперативного контроля: контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение отдельных разделов курсовой работы, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций и т.д. Рубежный контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов в ходе изучения и по завершении учебной дисциплины, МДК, модуля с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Результаты контроля оцениваются в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Итоги промежуточной аттестации оформляются ведомостью и анализируются по окончании семестра.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поставленным требованиям программы созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоённые компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК в составе модулей утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации после предварительного положительного заключения работодателей.

Зачеты (в том числе дифференцированные) и экзамены проводятся по окончании дисциплины или курса/зачеты за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, экзамены, комплексные экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если учебные дисциплины или МДК изучаются концентрированно, то промежуточная аттестация проводится непосредственно после их освоения. При распределенном изучении учебных дисциплин или МДК, группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели (в период обычных экзаменационных сессий, установленных графиком учебного процесса, с перерывом между экзаменами не менее 2-х дней). ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает на проведение промежуточной аттестации 5 недель. Формы экзамена, зачета (устно, письменно, собеседование, тест и т.д.) преподаватели определяют самостоятельно.

Комплексные квалификационные экзамены проводятся по каждому профессиональному модулю после его полного освоения (успешного освоения всех его элементов, включая МДК и все виды практик). К проведению комплексных квалификационных экзаменов, направленных на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоён с оценкой... / не освоён».

Для того чтобы не превышать допустимое количество экзаменов и зачетов (не более 8 и 10 (без учета зачетов по Физической культуре и практике) соответственно в учебном году), аттестации по отдельным МДК и практике (ам) проводится в рамках квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся: 2 недели на 1 курсе; 2 недели на 2 курсе; 2 недели на 3-м курсе; 1 неделя на 4-м курсе. Объем времени, выделенный на проведение промежуточной аттестации составляет 7 недель.

#### 5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся

ГИА проводится в соответствии с требованиями ФГОС по специальности, Порядком, утвержденным Приказом Минобрнауки от 16.08.2013 № 968, регламентирующими документами WS и Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, и включает выполнение дипломной работы - с 20 мая по 15 июня (всего 4 недели) и ее защиты с 17 июня по 29 июня (всего 2 недели).

Государственная итоговая аттестация проводится в формах: 1. Защита выпускной квалификационной работы; 2. Проведение Государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена по методике WS.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе WS Russia в течение 1 - 3-х дней.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является отсутствие академических задолженностей и выполнение в полном объеме учебного плана (представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности), в том числе отчетов о ранее достигнутых результатах, дополнительных сертификатов, свидетельств (дипломов) олимпиад, конкурсов, творческих работ по специальности, характеристик с места прохождения преддипломной практики. Формы контроля вводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Председатели предметных цикловых комиссий

технологических дисциплин

Ю. Е. Барышева

гуманитарных и социально-экономических

Ж. В. Соколова

общеобразовательных дисциплин

М. Г. Панфилова

Заместитель директора по учебной работе

Н. А. Мейслер