

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО ПСССЗ**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ГБПОУ КК КИСТ разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23 июля 2014г. № 33234 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**;

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказа Минобрнауки РФ №464 от 14 июня 2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 N 28785;

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от17.03.2015 г. № 06-259);

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Устава техникума, утвержденного 4 февраля 2014 № 461

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Учебные занятия начинаются 1 сентября и заканчиваются согласно учебному плану и графику учебного процесса по данной специальности.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при освоении ОПОП СПО ППССЗ (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 академических часов в неделю; максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

Качество освоения образовательной программы осуществляется в процессе текущей, рубежной и промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль знаний обучающихся в техникуме имеет следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита лабораторных работ;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Обобщение результатов текущего контроля знаний проводится ежемесячно. Результаты успеваемости каждого обучающегося и группы в целом предоставляются классными руководителями заведующему отделением. Данные текущего контроля используются учебной частью, методическими комиссиями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей. Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), «зачтено» («зачет»).

По завершению освоения дисциплин и МДК предусматриваются зачеты и экзамены. При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости.

Каждый МДК завершается учебной и (или) производственной практикой. Учебная практика проводится в мастерских, производственная – в организациях и учреждениях по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу директора. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, производственная (по профилю специальности)-концентрированно.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

Содержание каждого вида практики определяется рабочими программами, которые разрабатываются руководителями практики и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение двух курсовых работ по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

На втором курсе предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами по расписанию, индивидуальные - по мере необходимости.

Каникулы на весь период обучения составляют 34 недели, в том числе в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. Специальность **19.02.10 Технология производства общественного питания** относится к естественнонаучному профилю, что учтено при формировании обязательной учебной нагрузки.

Формируя общеобразовательный цикл, учитывалось, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), было распределено на изучение общих и по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательных учебных дисциплин на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2015г. Изучение Кубановедения (36 часов) реализовано путем интеграции соответствующих часов в учебные дисциплины общеобразовательного цикла на 1 курсе в учебные дисциплины История (+3 час), Литература, Биология, География. Включена учебная дисциплина Астрономия в объёме 36/54 часов.

Основы бюджетной грамотности 36 час, Основы финансовой грамотности -36 час определены за счет вариативной части.

Качество освоения общеобразовательных учебных дисциплин оценивается в процессе текущего и итогового контроля.

Текущий контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам: Русский язык, Математика - в письменной форме, по дисциплинам: Химия и Физика – в устной форме.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ используются примерные программы, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» 21 июля 2015г. На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин преподавателями разработаны рабочие

программы. В программах общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуальных проектов за счёт часов самостоятельной работы.

#### 1.4. Формирование вариативной части ОПОП СПО ПСССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ, ЕКТС) и типовых должностных инструкций.

Вариативная часть ОПОП СПО ПСССЗ составляет 864 часа, включает аудиторную нагрузку и 432 часа отводится на самостоятельную работу студентов. Анализ требований региональных работодателей, таких как Крымское РАЙПО, в состав которого входит сеть ресторанов, кафе и столовых, ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли»; кафе «Гигант» выявил необходимость введения в учебный план дополнительных знаний, умений и компетенций. Поэтому за счет вариативной части ФГОС введены дисциплины: Основы бюджетной грамотности–36 часов; Технологическое оборудование предприятий общественного питания –120 часов; Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания–58 часов; Основы предпринимательской деятельности – 48 часов; МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции –134 часа и МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 140 часов. Остальная вариативная часть распределена на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей решением методического объединения ГБПОУ КК КИСТ с участием работодателей.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Максимальная учебная нагрузка	Самостоят. работа, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час.	В том числе лабораторные и практические работы, час.
1	2	3	4	5	6
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	1296	432	864	400
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>54</b>	18	<b>36</b>	<b>16</b>
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	54	18	36	16
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>621</b>	207	<b>414</b>	<b>168</b>
ОП.01	«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	24	8	16	8
ОП.02	«Физиология питания»	18	6	12	6
ОП.03	«Организация, хранение и контроль запасов и сырья»	45	15	30	15

ОП.04	«Информационные технологии в профессиональной деятельности»	51	17	34	23
ОП.05	«Метрология, стандартизация» обучающийся	9	3	6	3
ОП.06	«Правовые основы профессиональной деятельности»	33	11	22	11
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	102	34	68	34
ОП.10	«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»	180	60	120	32
ОП.11	«Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания»	87	29	58	28
ОП.12	«Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен уметь:	72	24	48	8
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>621</b>	<b>207</b>	<b>414</b>	<b>216</b>
ПМ.01 МДК.01.0 1	«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	39	13	26	13
ПМ.02 МДК.02.0 1	«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»	48	16	32	16
ПМ.03 МДК.03.0 1	«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	69	23	46	23
ПМ.04 МДК.04.0 1	«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	39	13	26	19

ПМ.05 МДК.05.0 1	«Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»	15	5	10	5
ПМ.07 МДК.07.0 1	«Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции»	201	67	134	70
ПМ.07 МДК.07.0 2	«Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	210	70	140	70
	ИТОГО	1296	432	864	400

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

По завершению освоения дисциплин и модулей проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины или модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов-10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы промежуточной аттестации для каждой учебной дисциплины, профессионального модуля и его составных элементов отражены в плане учебного процесса.

Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), «зачтено» («зачет»).

При освоении программ профессиональных модулей по междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет, по практикам - дифференцированный зачет.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Экзамен квалификационный представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.