

Утверждаю:

И.о. директора ГАПОУ КК

«КАТТ»


П.Н. Погибелева

«30» июня 2022

МП.

Учебный план

Основной профессиональной образовательной программы
Подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело Базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому
и кондитерскому делу
Базовая подготовка
Профиль профессионального образования –
естественнонаучный
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10
месяцев
На базе основного общего образования с
получением полного (среднего) общего
образования

2. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								
				Самостоятельная работа (час)	Во взаимодействии с преподавателем								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовые работы (проекты)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 23 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 24 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 14 недель	
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Общеобразовательный цикл		1476	0	1404	651	714	0	0	48	24	612	864	0	0	0	0	0	0	
БОУП.01	Русский язык	Э	92		78	19	20			8	6	34	58							
БОУП.02	Литература	ДЗ	120		117	82	35			3		51	69							
БОУП.03	Родная литература	ДЗ	39		39	19	20					17	22							
БОУП.04	Иностранный язык	ДЗ	120		117	10	107			3		51	69							
БОУП.05	Информатика	ДЗ	42		39	19	20			3		17	25							
БОУП.06	История	ДЗ	81		78	38	40			3		34	47							
БОУП.07	Астрономия	ДЗ	42		39	19	20			3		17	25							

БОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	71		68	33	35			3		34	37						
БОУП.09	Физическая культура	ДЗ	117		117	15	102					51	66						
ПОУП.01	Математика	Э	248		234	117	117			5	6	102	146						
ПОУП.02	Химия	Э	120		117	79	38			3	6	51	69						
ПОУП.03	Биология	Э	180		166	101	65			5	6	68	112						
ДУП.1	Обществознание	ДЗ	81		78	38	40			3		34	47						
ДУП.02	Физика	ДЗ	81		78	38	40			3		34	47						
ДУП.03	География	ДЗ	42		39	24	15			3		17	25						
	Индивидуальный проект		10*																
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		486	14	454	123	331	0	0	6	12	0	0	154	144	52	52	60	24
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	44	4	32	32				2	6		44						
ОГСЭ.02	История	Э	46	4	32	32				4	6		46						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164		164		164							32	38	26	26	30	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164		164	6	158							32	38	26	26	30	12
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	32	4	28	28								32					
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	2	34	25	9							36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		194	8	172	136	36	0	0	8	6	0	0	100	94	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	Э	154	4	140	104	36			4	6		60	94					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	4	32	32				4			40						
П.00	Профессиональный цикл		3424	46	3194	1097	801	32	1296	100	84	0	0	358	662	560	812	552	480
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		643	16	602	316	286	0	0	19	6	0	0	138	165	105	99	109	27
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	73	2	62	30	32			3	6			34	39				

ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	97	2	94	60	34			1				36	61				
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	65	2	62	35	27			1				34	31				
ОП.04.	Организация обслуживания	ДЗ	70	2	62	28	34			6						70			
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	99	2	94	52	42			3								72	27
ОП.06.	Правовые основы профессиональной полуфабрикатов	ДЗ	37	2	30	25	5			5								37	
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	99	2	97	25	72										99		
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	35	2	33	13	20									35			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68	48	20							34	34				
ПМ.00	Профессиональные модули		2781	30	2592	781	515	32	1296	81	78	0	0	220	497	455	713	443	453
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (К)	436	10	400	126	94	0	180	14	12	0	0	88	348	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		9							3	6				9				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	40		32	24	8			8				40					

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	207	10	188	102	86			3	6			48	159				
УП 01	Учебная практика	ДЗ	108		108				108						108				
ПП 01	Производственная практика		72		72				72						72				
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	Э (К)	664	4	630	202	140	16	288	18	12	0	0	132	149	383	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		9							3	6					9			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	46	2	38	32	6			6				46					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	321	2	304	170	134	16		9	6			86	149	86			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	180		180				180							180			
ПП 02	Производственная практика		108		108				108							108			

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	Э (К)	394	4	364	90	58	0	216	14	12	0	0	0	0	72	322	0	0
	Экзамен (квалификационный)		9							3	6						9		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	38	2	30	20	10			6						38			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	131	2	118	70	48			5	6					34	97		
УП 03	Учебная практика		108		108				108								108		
ПП 03	Производственная практика	ДЗ	108		108				108								108		
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,	Э (К)	391	4	368	140	84	0	144	7	12	0	0	0	0	0	391	0	0

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216		216														216		
ГИА. 01	Выполнение выпускной квалификационной работы		144		144														144		
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы		72		72														72		
	Итого		5940	68	5584	2007	1882	32	1296	162	126	612	864	612	900	612	864	612	864		
Государственная (итоговая) аттестация Программа базовой подготовки				Дисциплины И МДК								4284	612	864	612	720	324	504	432	216	
				Учебная практика								612				108	180	180	72	72	
Выпускная квалификационная работа Выполнение выпускной квалификационной работы с 20 мая по 16 июня (всего 4 недели) Защита выпускной квалификационной работы 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)				Производственная практика								684				72	108	180	108	216	
				Преддипломная практика								144									144
				Экзамены								21		4	2	4	2	4	2	3	
				Дифференцированные зачеты								38		11	3	6	5	4	3	6	
				Зачеты								6	1		1	1	1	1	1	1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Иностранного языка;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Экологических основ природопользования;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Организации хранения и контроля запасов и сырья;

Организации обслуживания;

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

Химии;

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех.

ПМ 1. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 2. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 3. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 4. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 5. Учебный Кондитерский цех или кухня ресторана организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 6. Специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы; мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, оборудованные:

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;

Программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной и производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

Набор гантелей

Комплект гирь и штанг. **Спортивный комплекс, залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет; Актовый зал.

Организации обслуживания;

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

Химии;

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех.

ПМ 1. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 2. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 3. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 4. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 5. Учебный Кондитерский цех или кухня ресторана организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

ПМ 6. Специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы; мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, оборудованные:

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;

Программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;

Набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной и производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

Набор гантелей

Комплект гирь и штанг. **Спортивный комплекс, залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет; Актный зал.

4. Пояснительная записка.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» разработан на основании следующих нормативно-правовых документов:

Профессиональная подготовка

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

Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

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

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

Общеобразовательная подготовка:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480); -

Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);

Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);

Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. № 29200).

Приказ Минпросвещения России от 09.12.2020 г.

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России) от 14.03.2021 г

Письмо Минобрнауки РФ от 17.03. 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 13.01.2014 года № 04;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Положение о промежуточной аттестации и текущем контроле в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Положение о внутри техникумовском мониторинге качества образования в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

Положение об организации выполнения и защите курсовой работы (проекта) в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой, расписаниями занятий, графиком учебного процесса.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графику учебного процесса.

Объем обязательных учебных занятий, учебной и производственной практики составляет не более 36 часов в неделю, включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы студента.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность занятий – 45 минут.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной и преддипломной практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

В соответствии с учебным планом объем образовательной нагрузки составляет: 5940 часов.

Формы проведения консультаций - групповые.

Прохождение производственной практики (преддипломной) в объеме 4 недели предполагается концентрировано перед государственной (итоговой) аттестацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования. Общеобразовательный цикл данной основной образовательной программы разработан на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об

утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулы - 11 недели.

Общеобразовательный цикл изучается согласно естественно-научному профилю в объеме 1476 часов.

На базовом уровне изучаются следующие обязательные дисциплины (БОУП):

1. Русский язык
2. Литература
3. Родная литература
4. Информатика
5. Иностранный язык
6. Астрономия
7. История
8. Физическая культура
9. Основы безопасности жизнедеятельности

На профильном (углубленном уровне) изучаются следующие дисциплины (ПОУП):

1. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.
2. Химия
3. Биология

Дополнительные учебные дисциплины и элективные курсы обеспечивают удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования; (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645) развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся. Дополнительно изучаются дисциплины (ДУП):

1. Обществознание
2. Физика

Факультативно изучаются дисциплины (ФК):

1. География
2. Экология

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать: сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации

необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом (10 часов), и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В период летних каникул по окончании второго курса обучения для юношей предусмотрено проведение учебных сборов в объеме 35 часов (Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г № 96\134 "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 начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах").

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» в общеобразовательном цикле дисциплин предусматривает обязательных 3 часа в неделю и реализуется за счет обязательных аудиторных занятий.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть распределена на углубление изучения профессиональных модулей, согласно рекомендациям работодателей с учетом потребностей региональных предприятий, социальных партнеров.

Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям настоящей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

Оценка уровня освоения дисциплин;

Оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

Зачет;

Дифференцированный зачет;

Экзамен;

Экзамен (квалификационный).

При проведении зачета уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом «зачет». При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и/или производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и Демонстрационный экзамен.

Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Темы ВКР определяются преподавателями дисциплин профессионального цикла, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем и утверждаются соответствующей методической комиссией. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, а также одному или нескольким модулям ДЭ соответствующей компетенции.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель (руководители) и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентом темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителя и консультанта осуществляется приказом директора ОО до начала преддипломной практики на основании личного заявления обучающегося.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность демонстрационного экзамена определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (при наличии) и утверждаются руководителем после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайтах www.worldskills.ru и www.esat.worldskills.ru не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования.

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, так и несколько основных видов деятельности. Предпочтительнее конструирование комплексных задач, отражающих наиболее полно профессиональную деятельность, к которой готовится обучающийся.

Все вышеперечисленные документы доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

3.7. ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3.8. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства соответствующих компетенций, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательную программу среднего профессионального образования по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

Согласовано:
Заместитель директора по учебной работе




И.М. Гетманова

Юрисконсульт

А.А. Цыбульников

