

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический техникум»
Ю.И. Горьков
« 10 » августа 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области

«Орловский технологический техникум»

наименование образовательного учреждения

по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования:

естественнонаучный

1. 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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	29,5	4	6	0	1,5	0	11	52
III курс	25,5	2	13	0	1,5	0	10	52
IV курс	17	2	10	4	2	6	2	43
Всего	111	8	29	4	7	6	34	199

2. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29-IX - 5-X	Октябрь			27-X - 2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII - 4-I	Январь			26-I - 1-II	Февраль			23-II - 1-III
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	=	=	T	T	T	T	T	T	
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	8	8	=	=	T	T	T	T	T	T	
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	8	8	8	=	=	T	T	T	T	T	T	
4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	8	8	8	::	=	=	T	T	T	T	T	8	

Курсы	Март				30-III - 5-IV	Апрель			27-IV - 3-V	Май				Июнь				29-VI - 5-VII	Июль			27-VII - 2-VIII	Август			
	2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 31
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	
3	T	T	T	T	T	T	8	8	8	П	::	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	
4	8	8	8	8	8	8	8	x	x	x	x	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III									

Обозначения: Теоретическое обучение

T

Теоретическое обучение и учебная практика

ТП

Учебная практика

П

Производственная практика

8

Промежуточная аттестация

::

Государственная итоговая аттестация

III

Каникулы

=

Производственная преддипломная практика

x

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Δ

3. План учебного процесса (для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

1	2	3	4	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				5	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					6	Нагрузка на дисциплины и МДК			10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
						7	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК												
Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация		1 сем. 17/0 нед.	2 сем. 22/0 нед.	3 сем. 12,5/4 нед.	4 сем. 17/6 нед.	5 сем. 12,5/4 нед.	6 сем. 13/11 нед.	7 сем. 11/5 нед.	8 сем. 6/7 нед.					
О.00	Общеобразовательный цикл	-/10дз/3,	1476	0	1404	891	513	0	0	18	54	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	-/6дз/2,	931	0	903	540	363	0	0	4	24	376	527	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,э	92	0	78	68	10	0	0	2	12	34	44	0	0	0	0	0	0
О УД.02	Литература	-ДЗ	117	0	117	76	41	0	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.01	Родная литература	-ДЗ	17	0	17	17	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-ДЗ	117	0	117	0	117	0	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика (профильная)	-,э	248	0	234	178	56	0	0	2	12	68	166	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	История	-ДЗ	117	0	117	111	6	0	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,дз*	117	0	117	6	111	0	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	70	0	70	54	16	0	0	0	0	34	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	30	6	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/2дз/1э	294	0	280	166	114	0	0	2	12	116	164	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика (профильная)	-ДЗ	100	0	100	24	76	0	0	0	0	34	66	0	0	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУД.10	Экономика (профильная)	-,э	86	0	72	62	10	0	0	2	12	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Естествознание	-/Дз/-	108	0	108	80	28	0	0	0	0	48	60	0	0	0	0	0	0

ОУ Д. 11.01	Физика	-	48	0	48	36	12	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0
ОУД. 11.02	Химия	-	30	0	30	22	8	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0
ОУД. 11.03	Биология	-	30	0	30	22	8	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией	-/2_{дз}/-	251	0	221	185	36	0	0	12	18	120	101	0	0	0	0	0	0
ОУД. 12.01	Основы проектной деятельности	-ДЗ	69	0	39	19	20	0	0	12	18	7	32	0	0	0	0	0	0
ОУД. 12.02	Обществознание	-ДЗ	182	0	182	166	16	0	0	0	0	113	69	0	0	0	0	0	0
огсэ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2з/4дз/1,	508	40	456	116	340	0	0	0	12	0	0	116	80	44	64	84	108
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48	6	42	34	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42/6	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48	6	42	34	8	0	0	0	0	0	0	42/6	0	0	0	0	0
огсэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-3,-,3,-,Э	176	20	144	0	144	0	0	0	12	0	0	34	36/4	18/4	28/4	12/4	16/4
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ*	164	0	164	0	164	0	0	0	0	0	0	34	40	22	32	20	16
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	36	4	32	24	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32/4
ОГСЭВ.06	История родного края/ Психология здоровья (адаптационная дисциплина)	ДЗ	36	4	32	24	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32/4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2_{дз}/-	180	22	158	122	36	0	0	0	0	0	0	76	44	24	36	0	0
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	4	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32/4	0	0
ЕН.02	Химия	-,-,ДЗ	144	18	126	90	36	0	0	0	0	0	0	76	32/12	18/6	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-0з/21_{дз}/10э	3416	216	1700	1082	598	20	1332	0	168	0	0	402	704	526	764	492	360
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-з/10_{дз}/2э	786	68	694	380	314	0	0	0	24	0	0	162	92	200	236	72	0
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	64	10	54	22	32	0	0	0	0	0	0	54/10	0	0	0	0	0
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,Э	108	12	84	50	34	0	0	0	12	0	0	44/6	40/6	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	-,-,Э	106	12	82	42	40	0	0	0	12	0	0	42/6	40/6	0	0	0	0

ОПД.04	Организация обслуживания	- ,дз	80	16	64	22	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26/6	38/10	0	0
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	10	58	48	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	58/10	0	0	0
ОПД.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	- ,дз	96	0	96	54	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	72	0
ОПД.07	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	0	32	26	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
ОПД.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	0	96	20	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0
ОПД.09	Охрана труда	ДЗ	32	0	32	24	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0
ОПДВ.10	Бухгалтерский учет	ДЗ	36	4	32	24	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32/4	0	0
ОПДВ.11	Физиология питания	ДЗ	32	0	32	26	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0
ОПДВ.12	Метрология и стандартизация	ДЗ	36	4	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32/4	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	-/11дз/8э	2630	148	1006	702	284	20	1332	0	144	0	0	240	612	326	528	420	360	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/2дз/1э	258	14	82	56	26	0	144	0	18	0	0	240	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	54	8	46	32	14	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	42	6	36	24	12	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ*	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закупок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	-/2дз/1э	630	48	348	232	96	20	216	0	18	0	0	0	612	0	0	0	0	

	форм обслуживания																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	196	24	172	120	52	0	0	0	0	0	0	0	196	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	200	24	176	112	44	20	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ*	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0
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	-/2дз/1,	344	26	156	108	48	0	144	0	18	0	0	0	0	326	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	60	10	50	38	12	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	122	16	106	70	36	0	0	0	0	0	0	0	0	122	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ*	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	108	12	96	76	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	
УП.06	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ*	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	
ПМ.07	Освоение профессии 16675 «Повар»	-/-1э	306	0	0	0	0	0	288	0	18	0	0	0	0	0	288	0	0	
УП.07.01	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.07.01	Производственная практика	ДЗ*	288	0	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	288	0	0	
	Освоение профессии 12901 «Кондитер»	-1-1\3	162	0	0	0	0	0	144	0	18	0	0	0	0	0	0	0	144	
УП.07.02	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.07.02	Производственная практика	ДЗ*	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	
ПДП	Преддипломная практика		144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4 нед.	
	Промежуточная аттестация			0	0	0	0	0	0	18	234	0	72	18	42	18	36	18	48	
Самостоятельная работа				278	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	76	56	42	38	24	
Всего			2з/39дз/14э	5724	278	3718	2211	1487	20	1476	18	234	612	792	594	828	594	864	576	468
					3718							1404	944		820		550			
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6 нед.	
Государственная итоговая аттестация				Всего	дисциплин и МДК							12	12	9	7	10	9	6	6	
1. Программа обучения по специальности						учебной практики							0	0	72	72	36	36	72	0
1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 16 мая по 12 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 13 июня по 30 июня (всего 2 нед.)						производственной практики							0	0	72	144	108	360	108	252
						преддипломной практики							0	0	0	0	0	0	0	144
1.2. Государственные экзамены (в виде Демонстрационного экзамена)- 1, перечислить наименования:						экзаменов							0э	3э	1э	3э	1э	2э	1э	3э
						дифференцированных зачетов							2дз	8дз	4дз	2дз	7дз	5дз	4дз	4дз
				зачетов							0з	0з	0з	1з	0з	1з	0з	0з		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования;
2.	иностранного языка;
3.	общих естественнонаучных дисциплин;
4.	экономики и бухгалтерского учета, метрологии и стандартизации;
5.	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
6.	математики и статистики;
7.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
8.	организации обслуживания в организациях общественного питания;
9.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
10.	правового обеспечения профессиональной деятельности, государственной и муниципальной службы
	Лаборатории:
1.	микробиологии, санитарии и гигиены;
2.	организации обслуживания;
3.	технического оснащения и организации рабочего места;
4.	информатики и информационных технологий;
5.	товароведения продовольственных товаров;
6.	технологии приготовления пищи
	Мастерские:
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех

	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал;
3.	спортивный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалиста среднего звена бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум» (далее - ППССЗ) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565, зарегистр. Министерством юстиции (от 20.12.2016 рег. № 44828) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебный процесс и режим занятий организован в соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (в ред. от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России 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 СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (утв. письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156); приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 61 Он «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» (зарегистр. в Минюсте России (от 29.09.2015 рег. № 39023)); приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»» (зарегистр. в Минюсте России (от 21.09.2015 рег. № 38940)); Техническим описанием компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills); Уставом техникума (утв. приказом Департамента образования Орловской области от 11.11.2015 № 1222); локальными документами системы менеджмента качества, относящимися к образовательной деятельности техникума и другими нормативными актами.

Организация 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 юношами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобороны РФ 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 НП 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 отдельных этапов индивидуального учебного проекта; выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (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..

Контрольные точки определяются преподавателем, мастером производственного обучения, исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

В 4 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по профессиональному модулю 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» - 20 ч.; для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы;

шкала отметок - пятибалльная: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно);

консультации для обучающихся по дисциплинам предусматриваются;

- *формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели)* в учебные циклы включается промежуточная аттестация, которая осуществляется в рамках учебных циклов в соответствии с ФОС, разработанными техникумом;

- в ходе освоения и по завершению освоения дисциплин (модулей) проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины и МДК;

- объем нагрузки, отводимой на самостоятельную работу - 278 ч.;

- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом их состояния здоровья;

- каникулы предусмотрены два раза в учебном году, продолжительность каникул 10-11 недель, включая 2 недели в зимний период;
- учебная и производственная практики реализуются рассредоточено или концентрировано, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная и производственная практики проводятся в учебных лабораториях и мастерских техникума или на предприятиях общественного питания;
- преддипломная практика проводится концентрированно в организациях общественного питания на основе прямых договоров, заключенных между техникумом и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- в рамках реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер в рамках ПМ.07. По результатам освоения студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей;
- порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС и методикой WorldSkills (далее - WS): выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ГШССЗ сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 № 01-00-05/925). Срок освоения составляет 52 недели в объеме 1404 часов обязательной нагрузки, на промежуточную аттестацию предусмотрено 72 часа.

Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов, реализуется на первом курсе. Профиль получения СОО - *социально-экономический* (по УГПС 43.00.00 в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла:

- общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях (1166 ч.), в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ;
- дополнительные дисциплины: «Основы проектной деятельности», «Обществознание».

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика», «Информатика», «Экономика». В период изучения общеобразовательного цикла ООП предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта в рамках дисциплин (с интеграцией в специальность). Предусмотрено отведение 12 часов консультаций по дисциплинам, к которым отнесен проект.

В связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу «Естествознание» - курс разбит на три учебные дисциплины: «Физика» - 48 ч., «Химия» - 30 ч., «Биология» - 30 ч. Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 № 506).

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

4.2. Формирование вариативной части ППСЗ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1296 ч.), 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 ППСЗ, следующим образом:

- в цикл ОГСЭ добавлены дисциплины: ОГСЭВ.06 «История родного края» - 36 ч.;
- цикл ОГСЭ предусматривает включение адаптивной дисциплины ОГСЭВ.06 «Психология здоровья» - 36 ч., обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

в цикл ОП - добавлены дисциплины: ОПДВ.10 «Бухгалтерский учет» - 36 ч., ОПДВ.11 «Физиология питания» - 32 ч., ОПДВ.12 «Метрология и стандартизация» - 36 ч. Между предусмотренными профессиональными модулями распределено 1082 часов.

4.3. Формы проведения консультаций - групповые, устные; организуются вне сетки учебного времени (точно).

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН - в форме дифференцированных зачетов, зачетов, экзаменов.

Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля (по МДК - дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет) при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году), без учета по физической культуре и практикам.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д. Контрольная работа может проводиться по дисциплине, реализуемой в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики.

По окончании изучения каждого профессионального модуля проводится экзамен квалификационный (Эк) с привлечением внешних экспертов - работодателей.

Экзамен по профессиональному модулю - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте специалиста среднего звена, а для профессионального модуля ПМ.04 - на рабочем месте повара, кондитера.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:- на рабочих местах на базах практики соответствующей профильной направленности;

- в лабораториях, мастерских, учебных цехах ОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями Союза Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ). Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации - базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся: по семестрам, с наличием зимних / летних экзаменационных сессий: 1 неделя на 1 курсе, 1,5 недели на 2 курсе, 1,5 недели на 3 курсе, 2 недели на 4 курсе.

Объём времени, выделенный на проведение промежуточной аттестации, составляет 6 недель. Время, выделенное на промежуточную аттестацию, в Графике учебного процесса показано условно.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются требованиями ФГОС по специальности и регламентирующими документами WS, в том числе, Правилами национальных чемпионатов профессионального мастерства WS, а также положениями БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»:

Государственная итоговая аттестация проводится в формах: 1. защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы); 2. проведения Государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена по методике WS..

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

Базовой площадкой для демонстрационного экзамена может быть выбрана учебно-производственная мастерская техникума или рабочее место организаций -социальных партнеров.

Задание разрабатывается на основе Технического описания (согласно Правилам национальных чемпионатов профессионального мастерства WSR в текущем году) в виде модулей.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия в течение 1 - 3 дней, по этапам:

1. проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;
2. инструктаж;
3. экзамен;
4. подведение итогов и оглашение результатов.

Результаты демонстрационного экзамена вносятся в систему CIS, выпускникам выдаются сертификаты.

Рассмотрено на заседании Педагогического совета Протокол № 6 от 30.06. 2021г.

Заместитель директора

Согласовано
