**Пояснительная записка**

Учебный план по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* ориентирован на подготовку квалифицированных специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) - 3 года 10 месяцев.

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу.

**1.  Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в ОГПОБУ «Технологический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Настоящий учебный план областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Технологический техникум» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности *43.02.15 Поварское и кондитер*ское *дело* разработан на основе:

 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрировано в Минюсте России 20.12. 2016, регистрационный № 44828) (в действующей редакции);

- Приказа Министерства труда Российской Федерации от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) (в действующей редакции);

- Приказа Министерства труда Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940) (в действующей редакции);

- Приказа Министерства труда Российской Федерации от 01.12.2015 №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270) (в действующей редакции)

- Примерной основной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экспертные организации: Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства; НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»; Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно». Дата регистрации в реестре 28.12.2018. Регистрационный номер 43.02.15-181228.

Учебный план составлен с учетом требований:

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности *43.02.15 Поварское и кондитер*ское *дело* составлен с учетом требований:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 .12. 2012 № 273-ФЗ (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 02.12.2019 № 403-ФЗ; Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ; Федеральным законом от 25.05.2020 № 158-ФЗ) (в действующей редакции );
2. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования» от 21.10.2019 № 569 (Зарегистрировано в Минюсте России 26.11.2019 № 56633) (в действующей редакции );
3. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10 2013 № 1199» от 20.01.2021 № 15 (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2021 № 62570) (в действующей редакции );
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, по профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09. 2009 № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 № 355» от 05.06. 2014 № 632 (Зарегистрировано в Минюсте России 08.07.2014 № 33008) (в действующей редакции );
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 .06. 2013 № 464 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013№ 29200) (с изменениями, внесенными Приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441) (в действующей редакции );
6. Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») от 05.08.2020 (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778) (с изменениями, внесенными Приказом от 18.11.2020 Минобрнауки России № 1430, Минпросвещения России № 652) (в действующей редакции );
7. Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30.07.2020 № 845, Министерства Просвещения Российской Федерации № 369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (в действующей редакции );
8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 № 968 (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306) (в действующей редакции);
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25 .10 2013 № 1186 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 № 30507) (в действующей редакции);
10. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г.№1089» (в действующей редакции );
11. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);
12. Приказ Министерства обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24.02.2010 «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» (в действующей редакции );

14)Приказа Министерства Просвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178)(в действующей редакции);

15)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.04. 2015 № 06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

16)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

17)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02. 2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

18)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 № 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»

19)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи от 02.07.2018 № 09-947 «О включении модуля «Основы вожатской деятельности» в ООП УГПС 44.00.00 Образование и педагогические науки»

20)Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо от 01.03.2017 № 06-174 Минобрнауки);

21)Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения)по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) (проект 2017);

22)Методических рекомендаций по проектированию образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Проект 2016);

23)Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016 № ПО/19);

24)Письма комитета образования Еврейской автономной области от 08.11.2018 №5272/18 (о введении курса финансовой грамотности)

25)Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования Еврейской автономной области.

26)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных 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»;

27)Письма Минобрнауки России от 05.04.1999 №16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

 28)Закона ЕАО от 06.03.2014 № 472-ОЗ (в редакции от 26.11.2020) «Об образовании в Еврейской автономной области» (принят ЗС ЕАО от 06.03.2014)

 Учебный план разработан с учетом локальных нормативных документов техникума:

1)Устава областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Технологический техникум».

2)Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Технологический техникум»)

3)Положения о промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения; (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Технологический техникум»)

**2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебного года – 1 сентября, окончание учебного года по календарному учебному графику.

Продолжительность учебной недели – пять дней.

Начало занятий в 8 часов 15 мин. Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, занятия проводятся парами/уроками.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе - 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; при 5- дневной учебной неделе.

Продолжительность учебного года:

* I курс – 52 недели, II курс – 52 недели,
* III курс – 52 недели, IV курс– 43 недели

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы – 3 года 10 месяцев.

**3.Общеобразовательная подготовка**

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

Общеобразовательный цикл реализуется на первом и втором курсах.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена.

 Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ составляет 41неделю/1476 часов (промежуточная аттестация–2 недели), при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Письмом от 17 марта 2015г. № 06-259 Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО).

Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

Дисциплина «Литература» изучается на 1-2;3-4семестрах в объеме 120 часов, дисциплина содержит раздел «Литература ЕАО», который будет изучаться в 3 семестре в объеме 15 часов.

На дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 70 часов, на дисциплину «Физическая культура» 117 часов.

При изучении дисциплин «Иностранный язык», «Физическая культура» группа на подгруппы не делится, занятия проводятся в группах.

При проведении практических занятий по дисциплине «Информатика», группа не делится на подгруппы

В учебный план в раздел базовые дисциплины включена учебная дисциплина «Астрономия».

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика»; «Информатика и ИКТ»; «Экономика»; «Право».

 Дисциплина «Экономика» содержит раздел «Предпринимательская деятельность и финансовая грамотность» в объеме 34 часа. Раздел включен в дисциплину на основании распоряжения Правительства РФ от 25.09.2017

№ 2039-р, «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы» и письма комитета образования ЕАО от 08.11.2018 № 5272/18

 По окончанию изучения общеобразовательных дисциплин проводится промежуточная аттестация.

По дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Право» промежуточная аттестация проводится в формате - экзамены:

 -«Русский язык», «Математика» в 4 семестре;

 -«Право» во 2 семестре.

Экзамены проводятся в традиционной форме.

**4. Профессиональная подготовка**

Согласно ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* общий объем образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (на базе среднего общего образования) составляет 4464 часа, (на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования) 5940 часа, на вариативную часть образовательной программы выделено 1296 часов.

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.

 Форма организации практической подготовки при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанны с будущей профессиональной деятельностью и направлены на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

Параметр практикоориентированности программы подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* составляет 61,6 %.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, может использоваться на освоение основ медицинских знаний.

В рамках дисциплины Безопасность жизнедеятельности для групп, где обучаются юноши/девушки или одновременно обучаются юноши и девушки 25 часов (70% учебного времени), отведено на изучение основ военной службы, из них 25 часов отведено для проведения сборов (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Для групп/подгрупп, где обучаются девушки, сборы проводятся в виде занятий по освоению основ медицинских знаний (медподготовка).

Сборы/медподготовка проводятся перед промежуточной аттестацией по общеобразовательной подготовке на 2 курсе, не позднее 20 мая учебного года.

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

В учебном плане запланировано выполнение двух курсовых работ:

- в 6 семестре 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*» в объеме 20 часов

*-*в 8 семестрепо профессиональному модулю *ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»* в объеме 20 часов.

Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение данного профессионального модуля.

Практики проводятся в рамках соответствующих профессиональных модулей при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Учебная практика проводится рассредоточено в мастерской техникума, производственная практика проводится концентрированно в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией,

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

Сроки проведения учебной и производственной практик устанавливаются согласно рабочему учебному плану и календарному учебному графику.

Учебная и производственная практики реализуются в рамках модулей.

**Учебная практика:**

- ПМ.01«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:

 3семестр - 36 час.;

 4семестр – 36 час.;

 - 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»:

5семестр - 36 час.;

6семестр -36 час.;

- 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»:

7семестр - 72час.;

 - 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»:

7семестр - 72час.;

- 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»:

7семестр -48 час.;

8семестр - 24 час.;

- ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»:- не запланирована учебная практика

- ПМ.07.В «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»:

1семестр -36 час.;

2семестр - 36час.

**Производственная практика:**

- ПМ.01«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:

 4семестр – 144 час.;

 - 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»:

6семестр -144 час.;

- 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»:

6семестр - 144час.;

 - 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»:

7семестр - 144час.;

- 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»:

8семестр - 144 час.;

- ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»:

8семестр - 129 час.;

- ПМ.07.В «Выполнение работ по профессии 16675Повар»:

2семестр - 144час.

**5. Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена**

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена определена в количестве 1296 часов.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* направлен на усиление и расширение дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностей продолжения образования.

Часы вариативной части распределены следующим образом:

-на дисциплины общепрофессионального цикла-22час.;

-на вариативную часть профессионального модуля ПМ.07.В. «Выполнение работ по профессии 16675Повар»-607 час.:

|  |
| --- |
|  -МДК.07.01.В. Технология приготовления основной  -кулинарной продукции-391час. |

 -учебная практика ПМ.07.В «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»: -72 час.;

 -производственная практика ПМ.07.В «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»: -144час.;

 -на учебную практику- 261 час.;

 -на производственную практику- 262 час.;

 -на консультации -72 час;

 -на промежуточную аттестацию -72час.

**6. Консультации для обучающихся**

В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 161 час на весь период обучения.

Консультации проводятся перед экзаменами по дисциплине или междисциплинарному курсу для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

Формы проведения консультации могут быть - групповые, индивидуальные.

**7. Самостоятельная работа обучающихся**

В учебном плане в разделе профессиональная подготовка, запланировано время на самостоятельную работу обучающихся. Самостоятельная работа организуется преподавателями профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

 Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и определяется как разность между объемом образовательной программы и нагрузкой во взаимодействии с преподавателем.

 Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам за исключением общеобразовательного цикла.

Самостоятельная работа в учебном плане включена в дисциплины и в междисциплинарные курсы:

-обще-гуманитарного и социально-экономического цикла

-математического и обще-естественнонаучного цикла

-общепрофессионального цикла

-профессионального цикла

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и подразумевает учебную деятельность обучающегося без непосредственного контакта с преподавателем.

Выполнение самостоятельных работ способствует расширению и углублению знаний обучающихся по обще-гуманитарному и социально-экономическому циклу; математическому и обще-естественнонаучному циклу; общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным и модулям.

**8.Оценка качества подготовки обучающихся**

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

* оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
* оценка компетенций обучающих.

Оценка качества подготовки обучающихся проводится в следующих формах:

* *текущего контроля*: устного опроса, проверки выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, выполнения сообщений, презентаций, тестирования по темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам контрольные работы.
* *промежуточной аттестации* – в учебном плане указаны формы промежуточной аттестации по общеобразовательным и по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике, которые могут проводиться в виде следующих форм:
* *экзамена по дисциплине, дифференцированного зачёта, зачёта, дифференцированного зачёта в форме контрольной работы, контрольной работы, экзамена (квалификационного).*

*Экзамены и зачёты* проводятся по окончанию изучения дисциплин или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам является экзамен.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированости компетенций и готовности выпускника к соответствующим основным видам деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» Федерального государственного образовательного стандарта.

**9. Промежуточная аттестация**

 Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета или дифференцированного зачета*. Дифференцированный зачет выставляется по пяти бальной системе. Дифференцированные зачеты/зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практики.

Экзамены проводятся за счет времени, выделенного ФГОС СПО, в освобожденный день от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов и зачетов/дифференцированных зачетов предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации не может превышать 8экзаменов и 10 зачетов/дифференцированных зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты /дифференцированные зачеты по физической культуре.

В учебном плане в графе зачеты/диф. зачеты промежуточная аттестация запланирована в форме диф. зачетов.

Промежуточная аттестация запланирована в «Общеобразовательном цикле» по дисциплинам (таблица 1) и в разделе «Профессиональная подготовка» по дисциплинами, междисциплинарным курсам, практикам (таблица 2)

Таблица1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Дисциплина** | **Семестр** | **Вид промежуточной аттестации** |
| ОДБ.01 | Русский язык  | 4 | экзамен |
| ОДБ.03 | Иностранный язык  | 2 | диф.зачет |
| ОДБ.04 | История | 4 | диф.зачет |
| ОДБ.11.01 | Химия | 2 | диф.зачет |
| ОДБ.11.02 | Биология | 1 | диф.зачет |
| ОДБ.13 | Физическая культура | 2;4 | диф.зачет |
| ОДБ.14 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | диф.зачет |
| ОДП.15 | Математика | 4 | экзамен |
| ОДП.17 | Экономика | 4 | диф.зачет |
| ОДП.18 | Право | 2 | экзамен |

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Дисциплина** | **Семестр** | **Вид промежуточной аттестации** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 4 | диф.зачет |
| ОГСЭ.02 | История | 4 | диф.зачет |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 6 | диф.зачет |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 6;8 | диф.зачет |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 5 | диф.зачет |
| ЕН.01 | Химия | 6 | диф.зачет |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 4 | диф.зачет |
| ОП.01 |  Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 1 | диф.зачет |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 2 | диф.зачет |
| ОП.03 | Технологическое оснащение организаций питания | 3 | диф.зачет |
| ОП.04 | Оргагизация обслуживания | 5 | диф.зачет |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 5 | диф.зачет |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 5 | диф.зачет |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 5 | диф.зачет |
| ОП.08 | Охрана труда | 1 | диф.зачет |
| ОП.09 |  Безопасность жизнедеятельности | 3 | диф.зачет |
| ПМ.01 | «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»: | 4 | экзамен |
| МДК. 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 3 | экзамен |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 | экзамен |
| УП.01 | Учебная практика | 3;4 | диф.зачет |
| ПП.01 | Производственная практика | 4 | диф.зачет |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания  | 6 | экзамен |
| МДК. 02.01 | Организация процессов приготовления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 | экзамен |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 | экзамен |
| УП.02 | Учебная практика | 5;6 | диф.зачет |
| ПП.02 | Производственная практика | 6 | диф.зачет |
| 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 | 6 | экзамен |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 | экзамен |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного асоортимента | 6 | экзамен |
| УП.03 | Учебная практика | 6 | диф.зачет |
| ПП.03 | Производственная практика | 6 | диф.зачет |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания | 7 | экзамен |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 7 | экзамен |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 7 | экзамен |
| УП.04 | Учебная практика | 7 | диф.зачет |
| ПП.04 | Производственная практика | 7 | диф.зачет |
| 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 формобслуживания разнообразного ассортимента | 8 | экзамен |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | экзамен |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7;8 | экзамен |
| УП.05 | Учебная практика | 7;8 | диф.зачет |
| ПП.05 | Производственная практика | 8 | диф.зачет |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 8 | экзамен |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 8 | экзамен |
| ПП.06 | Производственная практика | 8 | диф.зачет |
| ПМ.07.В. | Выполнение работ по профессии 16675 Повар | 8 | экзамен |
| МДК.07.01.В. | Технологии приготовления основной кулинарной продукции | 1;2 | экзамен |
| УП.07.В. | Учебная практика | 1;2 | диф.зачет |
| ПП.07.В. | Производственная практика | 2 | диф.зачет |

**10. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает:

* государственный экзамен;

- защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Обязательные требования к выпускной квалификационной работе - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение дипломной работы проводится с 18 мая по 14 июня (4 недели), защита с 15 по 28 июня (2 недели). На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов.

 *Государственная итоговая аттестация, завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена - специалист по поварскому и кондитерскому делу.*

 *К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.*

!!!!!!!!!!ОСТАВИТЬ ДЛЯ СЕБЯ

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», изложенных в ст.12, ст.13, ст.58, ст.59, ст.68;

- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 15.12.2014) (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);

- Приказа Минобрнауки России от 15.12.2014 № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 №464» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.01.2015 № 35545);

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 (ред. от 17.11.2017) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

- Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.12.2017 № 49221);

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2018 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 №28785); - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г., регистрационный №39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

 -Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н., зарегистрировано в Минюсте России 21.09. 2015 г., регистрационный №38940);

-Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрировано в Минюсте России 25.12. 2015 г., регистрационный №40270);

* Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред.17.05.2017);
* Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 №35953)

Учебный план разработан с использованием:

-Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо от 01.03.2017 № 06-174 Минобрнауки);

-Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения)по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) (проект 2017);

-Методических рекомендаций по проектированию образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Проект 2016);

-Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016 № ПО/19);

 Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования Еврейской автономной области;

* Письма Минобрнауки Российской Федерации от 20.06.2017 года №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»;

-Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных 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»;

-Письма Минобрнауки России от 05.04.1999 №16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

-Письма комитета образования Еврейской автономной области от 08.11.2018 года №5272/18 (о введении курса финансовой грамотности)

Учебный план разработан с учетом локальных нормативных документов техникума:

- Устава областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Технологический техникум».

- Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Технологический техникум»)

- Положения о промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения; (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Технологический техникум»)