

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

		borbon manned to d	and a subtain a	-		
Государственно	е бюджетное професс	сиональное обр	зазовательное учреждени	е "Керченск	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Керченский технологический техникум"	
		изминенование осуп	наименование образовательного учреждения (организации)	(see		
	١		,		,	
	no cne	ациальности сред	по специальности среднего профессионального образования	бразования		
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	оское дело				
#DD#	идименование специальности					
по программе базовой подготовки	товки		OCHOBI	основное общее образование	разование	
			Уровень образован	ия, необхорямый,	Уровень образования, необходимый для приема на обучение	
квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	скому и кондитер	эскому делу			
форма обучения	Очная	Нормативнь	Нормативный срок освоения ОПОП	3r 10M	год начала подготовки по УП	2021
профиль получаемого профессионального образования	эссионального образова	иния	социально-экономический	·S		
Приказ об утверждении ФГОС	ь	09.12.2016	при реализации программи среднего общего образования Ne 1565	ero oбщего образо	gavera	
	Виды деятельности	ĆTM Ć				

Повар

1 Календарный учебный график

		ч		Н		\vdash	Ĥ	8
d	4-1	H	÷	H		-	F	×07
Semilion Semilion	15 - 21	H		Н		۲	H	8.8
đ	22 - 28	4	*	Н		-	H	
-	97 - 77	H	*	Н		-	^	
	6 - 12	P	*	\vdash		-	>	L
di la	13 - 16	H		Н		F	Щ	-
ŝ	95 - 05	Н	•	Ш		Ш		See
4	27 OKT - Z HOR	0	*	Ш	>			3
	3.9	2	*		1	>		THE CANCELLE IN THE SECOND CONTRACTOR OF SAME
NOWON	91 - 01	Ξ	*			>		5
A	17 - 23	2	*		•			-
	24 - 30	2						1
	1-1	Ξ						3
Design	91 - 8	22						1
ŝ	15 - 21	9						1
٦	22 - 28	5				<	4	
-	29 Atts - 4 Med	8		×	×	×	×	1
å	11 - 5	65		×	×	×	×	3
Sheaps	15 - 18	Ŕ				\vdash		and the same of the same
	55 - 61	Ħ		Н		ŕ	Н	1
-	56 мня - 1 фо	Z		Н		>	Н	
8	8-5	n	÷		-	>	Н	Ŀ
Despays	51 - 6	Z	÷	Н	× ×		\vdash	1
	22 - 91	X	÷			Н	\vdash	3
-	23 фев - 1 мар	+		Н		-	-	3
	51 - 6	27 28				\vdash	-	- Day
Magn	16 - 22	8				\vdash	-	-
	62 - 62	8	÷	\vdash		\vdash	-	
-	50e 5 - den 00	3	÷			\vdash	\vdash	
	51 - 9	m	•			\vdash	\vdash	
Anper	61 - 51	A	•			Н	<	
ŝ	50 - 59	Ä		\vdash		\vdash	O	
-	E- qns 75	l ²		-		\vdash	O	
	4 - 10	Ä	٠	\vdash	-		U	
	51-11	A		-		Ш	U	
200	18 - 54	鬥	*	ш		Ш	_	
	25 - 31	图	٠	ш	-	-	_	
	4-1	8	٠		-	Н	_	
ž	9- Te	¥			-	H	=	
Mose.	15 - 21	Ŷ	*	⋖	H-	H	22	-
	22 - 28	P		⋖	444	F	z	1
-	29 MOH - 5 MOI	3		×	×	A		1
ŝ	51.9	惊		×	×	×	÷	-
None	61 - 51	뉳		×	×	×	÷	1
	92 - 92	ğ		×	×	×	÷	1
	27 MON -2 SBK	ş		×	×	×	÷	3
	31-01	8 8	÷	×	Α,	×	÷	
40	10 - 10 10 - 10	12		×	× .	×	۰	and the second second second second
Abryo		100		1			-	1 5

Обучение по дисциплинам и междиоциплинарным курсам
А Промежулочам аттестация
К Каникулы

Учебная практика
 Производственная практика (по профилю специальности)
 Производственная практика (предраглонная)

П Подголовка к государственной итоговой аттестация

и Государственная итоговая аттестация

• Недели отсутствует

Bpeh
660
0
۰
9
2
2
2
٤
٤
2
9
9 110
9 110
9 10
90 U
916 110
916 110
P16 NO
P16 U0
INIO NO
1510 NO
ные по
HINE NO
HPIG
данные по
HPIG

	fpym		, i					
	Студентов							
	Boero		ij	25	S	25	43	199
	Kananyma		ij	11	11	10	2	34
4	Pose-	28.0085	ij				2	7
DA	Rogro- rosea	N. S. S. S.	ş				+	*
	GH (MEHON)	2 004	ş				4	*
	petten	1 0094	ş					
	Произви практика (п	Boero	ij				4	4
	Outed Outed	2 cox.	ij		+	s	3	12
Трактия	QQCTBESH (no ripod anaeccts	1 084	ş			9	3	0
υď	практика слеци	Boero	ş		+	11	9	21
	9	2 084	ş		2	3		*
	лебная практика	1 0094	ş			2	2	s
	YveGea	Boero	ş		3	4	2	6
ľ	тестация	2 00%	You	2	1/2	1		41/2
	ронежуточная атте	1 0004	150		1/2		1	21/2
	Прочеж	Boero	. TOW	2	,	2	7	7
	инарнын курсан	2 cen	MSA.	22	17 1/2	17	10	661/2
	илипоиржан и немили	1000	100	17	15 1/2	80	11	511/2
	Detromana no thori	Boero	150	39	33	22	21	118
	Kypc			-		H	2	Boero

Magenc as		1000	SHIP LIDE	Формы промежуточной	нанов	-	. 3	Yudding	нагоска обмающите.	ogwa	Cumbers	2	-1	acripea.	еленне	Распределение учебной нагрузки по курсан и овместран	нагруз	N NO KN	рсан и	овнестра		
201			arre	аттестации		ANT	3					1	-	Kypc 1	1	Kypc 2		Kypc 3		Kypc 4	Man	Максимальная
301				1	,	zi+ez	- (30 B33H	заимодействии с преподавателем	Date C.	rbound)	пателе		и					H		Mary	ебная нагрузка
	Наименование циклов, разделов, письетини, профессиональных молитей. ИЛК	P	0	ман	Muoge	E XPR		10	=	TOM NHC/10	1	нон		ton Z				FOUNT				ŀ
	практик	нанеою	Manee	ес ффффф	курсовьке ра	еданий ошара	-дэ),тэонвЭ	ров, о	экнандоот акнандоо	.gn st goden surranse	gkbc- ubookuvb	онтявод оf т новтадовеноог	тронежут. аттестация	Г / 1 дганеа	Cemecip 2 / 2	дон мор 71/4-412	Mine	Cemecip 5 / 17	1fan	Cenecip 7/11	By Ca	8 G
**	Итого час/нед (с учетом консультаций в период об	обучень	U OU SH	(MEZ/SSM)		1	-					1	-	Ð	÷	10	ŧ	ŧ		75	1	4
001 00	GRIEGEPA 3 DEATEMBEAN INCURORIA	3		2000		1476		54 1364	A 940	419			18	612	1864	H	H	H	F	H	L	ŀ
סאט- וספ	Общие учебные предметы	2	10	9		977	-	36 929	-	-	1	1	н	٠	655	+	+	ł	╀	H	ļ	ļ
OVT.01 Py	Русский изык	2			T	141	F	۰	-	-	T	t	-	-	8	+	H	₽	₽	H	ļ	1
OVT.02 JA	Литература			~		211	+	1907	-	100	T	t	+	15	18	+	+	+	╁	H	1	1
	Имостранный ками	L		2		1117	+	117	-	117	T	t	+	ii.	8	+	+	+	+	+	1	+
OVIT.04 MC	История			~		117	+	117	107	10		+	+	+	99	+	+	╀	+	H	1	1
OVTI.05 Ma	Математика (профильный)	7				883	-	18 234	-	S		t	9	+	156	+	+	╀	╀	+	ļ	1
OVTLÖB AC	Астронония			2		99	-	-	-	00		1	+	+	17	+	+	╀	╀	+	ļ	1
CVTL07 Du	Физическая культура			2		117	-	117	-	117		-	+	-	99	-	+	H	╀	+	ļ	Ļ
OVT.08 Oc	Основы безопасности жизнеревтельности			2		R	-	20	20	20	T	t	-	+	16	+	+	╀	╀	+	ļ	1
W.	мерения проднеты то выбору из обазатальных эденення обожены	-		~	The state of	123	Basis	1116 81	155	11		100	9		662			H	H		L	L
CVT.09 Pox	Poppete meropartypa			~	T	92	1	58	B		1	t	1	5	ı	+	+	H	H	H		1
OVT.10 16s	Информатика			2		117	-	77	-	11	1	+	+	+	198	+	+	╀	╀	+	-	1
OVT.11 309	хиния (профильний)	2				500	-	18 176		20		-	9	+	32	+	-	╀	╀	+	L	1
120	полительные учебные проднеты			12		124		124	86		T	H	H	8	96	H	H	H	H	H	134	Į
OVT.12 096	Chicsona			7		124	-	124	-	25	T	1	F	⊢	98	H	╀	H	H	ŀ	124	L
nn me	ODECCHOHANISMS NOUTOTOBIA	19	118	2	2 6	-	152	389	1745	596	40		107	B	100	612 864	4 612	2 900	612	2 648	12952	1296
Orce Office	жинд туманитараза) и социалино- эконический учебный цикл		2	4		436	91	422	¥	尝						96 05			200		432	*
	Основы философия			00		R	H	36	18	18	T	+	+	H	+	H	H	H	H	×	Ж	L
OFC3.02 Mc	История			+		26	H	36	99	92			-	H	-	18	-	H	H	-	18	L
Orces on Phys	Иностранный язык в профессиональной деятельности				I I I I	101	4	160	-	160				Н		36 28	92	8	52	28	164	L
	Физическая культура		37	80		161	10	155	2	152	T	-	-	H	-	26 92	20	8	18	38	164	Ļ
Orcidos No	Покалагия общения			7		92	-	98	36			-	-	H	-	+	₽	⊢	H	٠	a	4
Br Year	темплессий и сбарй естественскаручный бенй цися		B	7		700	+	176	136	9			100		100	22 22	100	36	100	10	180	
	Xarven			15		_	Ļ	140	104	95	1	1	-	H	-	72 72	25	H	H	L	ž	L
EH.02 3kp	Экологические основы грыродитользования			E		×	H	38	æ	+			-	+	-	\vdash	-	36	L	L	18	L
	цепрофессиональный цикл	133	2	7		660	30	630	358	252	30				2	218 128	8 20		32	110	612	-48
On 10.00	Микробиология, филиология питанев, санитария и петавна	m				18		2	\$	18	-		-	H	10	98	H	H	L	L	2	2

1244 8 × ø 8 ø × \$ 高 1728 8 \$ 8 T Ħ 212 8 2 8 8 R 2 2 R ¥ 萬 88 28 8 20 岛 452 R 963 8 高 250 2 88 28 報 20 14 12 9 额 12 140 Ŧ 华 38 132 器 200 8 36 8 22 272 8 35 102 22 10 6 Ħ 10 ø 38 77 77 Ŧ 2 2 23 22 * 깢 in 2 9 27 9 333 * 9 00 學 맞 w 2 R 우 30 128 102 77 2 3 7 2 8 8 2 S 2766 B 3 3 8 330 Ħ 8 路 8 24 瓷 7 댉 RR 14 150 無 Š 名 漓 8 40 Ŧ 2 14 2 2 2 ri. 3 3 8 8 黑 18 318 B 8 168 茶 玉 2 22 2 0 8 m 100 φ in 4 + -12 ú 4 evi 4 m in 16 00 PN. M esi M7 олуфабрикатов для биед, купинариюх изделие Основы эксномим, менеджимента и маркетинга реализации горичик блюд, кулинарных изделий, идеттированные информационные технология есовмеское оснащение организаций питания основы интеллектуального труда, финансовой Организация хранения и хонтроль запасов и оновы предпринимательской деятельности мотовления, оферменняя и подготовии к импотовления и подпотовен к реалгозция cecamer ropereds Grada, symeospiecs ex овливации кулинарных полуфабрикатов роцессы приготовления, подготовки к иусок сложного ассортиментя с учетом падготовки к реализации горичек блюд фоцисом приготавления, подготовки к Эрганизация процессов приготовления Организация процессов приготовления, путинчарных изделий, закусок слажного равовые основы профессиональной юфготовки к реализации кулинариах ранотности и предпринимательской ебностея разменных категорие профессиональной деятельности / испеция и ведение гроциссов безопасность жизнедеятельности Нформационные технологии в акусок слажного ассортимента Эрганизация обслуживания Производственная грактика Прокаводственняя практика Эковмен по модули Экайнен по надулю KIDM ON BOOK OF MAKE dero samo no Milic Учебная практия учебная практика иолуфабрукатов темпельности Экрана труда **вссортиенента** MØK.01.01 MGK.01.02 M/JK 02.01 MAK 02.02 OH,02 On.03 On.04 0H,06 TM.01.3K 90'UO 90.no PR.01.01 TM.02.3K 00'UO YT.01.01 DD.02.00 00.05 ON.10 YR.02,01 THEOT TH.02 근

			_	_	-													
140	16	118			9		146	40	100			9		72	18	85		
212	æ	36	36	108			176	33	36	36	72			256	32	25	72	108
														98	8	250	72	108
352	\$	22	36	108	9		88	22	136	%	72	9						
			┞	L				_		_						_	H	
	-		H	-	H			\vdash	-	-							H	
																		4.1
12	-	9	×8	108	9		72	-	9	36	72	9		12		9	~	8
			m	-						9	7						72	108
Z.	10	z	t				8	9	20	H				8	71	20	Н	
150	88	112					152	88	%					240	Ж	504	Н	П
328	48	136	36	108		184	062	38	116	36	72		182	452	48	224	72	108
			L														Ц	
21 22	No. of Lot	12	100	-	000	100	22	0	14				and the same	ä	2	70		
352	\$	72	36	108	9	202	325	72	136	36	72	9	208	486	95	052	72	108
	-		ļ.		L										A.,		Ц	
~	40		9	L	H		7	9		9		Ц		2	7		7	4
7		10	Н	_						Н	9						Н	7
		9	Н	H	9		2		9	Н	_	9	500	2 2		7	Н	\dashv
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложныго ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				Производственная практика	Экзамен по модулю	Boero vacos no MJK	Организация и ведение процессов григотовления, оформления и подготовки к реализации холодины и горачим десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и фосм обслуживания	-	процессы приготовления, подготовки к реализации и реализации холодных и горячих десертов, напитков слокоюго ассортимента	Учебная практика	Производственная практика	Экзамен по модулю	Всего часов по МДК	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских идделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обстуживания	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Производственная практика
NM.03	MДK.03.01	MДK.03.02	УП.03.01	NN.03.01	TM.03.3K		- IIM.04	MДK.04.01	MДK.04.02	YTI.04	111.04	M.04.3€		TIM.05	MДK.05.01	MJK.05.02	NT.05	NN.05.01

Decemberation on MJK	,		1	\exists	\perp	9	4	9
Бательности 2 1 268 10 260 108 Бательности 8 1 168 10 152 108 8 1 1 108 1 152 108 8 1 1 108 1 108 1								
S S 168 10 152 108	18					6 282	2 204	22
S N 1108	9			H		168	8	122
S 12 158 150 1	108			-		108	8 108	
158 157 158 154 158	12			H	L	9	9	9
1 1 350 8 300 154 3 3 356 8 320 154 4 3 356 722 154 4 4 72 236 722 150 4 4 5 5 5 5 5 4 4 72 72 72 72 4 4 72 72 72 72 4 4 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 72 4 7 72 72 72 4 7 72 72 72 5 7 7 72 72 5 7 7 7 72 5 7 7 7 7 5 7 7 7 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7								
3 3 35 36 3 36 36 36 3	20 12		272	28	1000		108	242
4 3 36 36 36 36 36 36 36 36 72 <td>20 6</td> <td></td> <td>\vdash</td> <td>H</td> <td><u> </u></td> <td></td> <td>L</td> <td>236</td>	20 6		\vdash	H	<u> </u>		L	236
4 72 72 72 72 72 72 73 73	36		36	-			%	
4 6 6 222 150 236 222 236 222 236	72		-	72	L		72	L
MONHALE B 236 222 A HONALING 221 1 1 358 10 336 150 A HONALING 4 4 36 228 150 Aphilite B 22 10 228 150 Aphilite B 22 11 35 2 5940 152 54 Aphilite B 22 11 35 2 5940 152 5574 2655	9			9			L	9
ROHGENTED 2 1 1 358 10 336 150 4 4 4 36 10 228 150 4 4 36 72 72 72 Aphamo 4 6 72 72 72 Aphamo 6 6 72 72 72 Aphamo 7 7 72 72 72 Aphamo 7 7 7 72 72 72 Aphamo 7 7 7 7 7 7 7 Aphamo 7 7 7 7 7 7 7 Aphamo 7 7 7 7 7 7 7 7 7								
# 4 24 10 228 150 4 4 72 72 72 72 4 6 6 72 72 Abunio 1089 1089 1199 ###BIR 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685	12		6	358			108	250
## 4 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36	9		- 2	244	L		L	244
4 4 6 72 72 Арило 244 6 728 728 Арилоности) 1060 1080 1080 циальности) 324 324 324 Авальности) 756 756 756 Авальности 756 756 756 Авальности 756 756 144 Онной 72 72 72 Авальны В 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685	38		-	28			36	
4 6 228 Aphunio 1080 1080 Invantancom 1080 1080 Invantancom 756 756 Amazon 144 144 Invantance 1252 252 Amazon 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685	72		100	72			72	L
филю 244 228 228 228 324 324 324 324 324 324 324 324 324 324	9			9				9
Дрилно 324 1080 1080 1080 1080 1080 1080 1080 108								
мемы В 22 11 35 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	1080						-	L
AMMERIB 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685	324			H	L			L
252 252 252 256 216 216 216 216 216 216 216 216 216 21	756							
252 252 252 252 252 252 216 216 216 216 216 216 216 216 216 21							144	1
216 216 216 216 216 216 216 216 216 216		72	18	18 36	8	36 36		
Member B 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685	Total State of the last of the			題				
Member B 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685			H	H	L		144	L
MININ B 22 11 35 2 5940 152 54 5574 2685	23						22	
	40 120 612	28	612 8	864 612	006	612 864	4644	1296
Экзамены (bes учета физ. культуры)		m	m	4	4	2 3	L	
Зачеты (без учета физ. культуры)			=	3	-	1		
Диффер, зачеты (без учета физ. культуры)		80			ıs		_	
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	,						,	
Курсовые работы (без учета физ. культуры)			1		1			

3. Перечень кабинетов, лаборатории, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское лело

200	Наименование
_	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.
2	Лаборатории:
	• XMMHH;
	 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	 учебный кондитерский цех.
33	Спортивный комплекс:
	спортивная площадка с элементами полосы препятствия
4	Залы:
	Библиотека
	Читальный зал с выходом в сеть Интернет

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум» (ГБПОУ РК «КТТ») разработан Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 01.05.2017, с изм. от 05.07.2017) "Об образовании в Российской Федерации";-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565; зарегистр. Министерством юстиции (от 20.12.2016 рег. № 44828) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);
 - Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарогистрировано в Минюсте России 22.01.2021 N 62178)
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образования, утвержденный Приказом образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- начального программы по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной профессионального образования и среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО) http://www.firo.ru/; Разъяснений
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения (с изменениями государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» дополнениями от 31 января 2014 г.; 17 ноября 2017 г.);
 - Методических рекомендаций по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (утв. письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156);
 - Приказа Минтруда России от 08.09.2015 № 61N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистр. в Минюсте России (от 29.09.2015 рег. № 39023));
- Приказа Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистр. в Минюсте России (от 21.09.2015 рег. № 38940));
- . Технического описания компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills):
- Уставом техникума; локальными документами относящимися к образовательной деятельности техникума и другими нормативными,

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего × организации профессионального образования Порядок

Учебный процесс организуется в соответствии с календарным учебным графиком, утверждаемым директором техникума на каждый учебный год 1.2.1. Организация учебного процесса обеспечивает реализацию ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». и графиком учебного процесса.

Учебный год в ГБПОУ РК «КТТ» начинается 1 сентября и заканчивается в соответствие с учебным планом.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ.

Объём обязательной аудиторной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки. Продолжительность учебной недели составляет пять дней. Учебная деятельность обучающихся предусматривает аудиторные занятия (теоретические занятия, практические занятия, лабораторные занятия, консультации), самостоятельную работу, практику. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут, предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю;

Занятия проводятся в группах и подгруппах. Для проведения практических занятий по дисциплинам (иностранному языку, информатике, некоторые разделы МДК) группа делится на подгруппы не менее 8 человек.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в т.ч. не менее 2 недель в зимний период.

Для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося учебной группы на каждый учебный год. Предусмотрены групповые и индивидуальные формы проведения консультаций.

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 индивидуального учебного проекта; выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы); выполнение заданий по учебной и т.д.); опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; выполнение отдельных этапов 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.

кулинарного производства» - 20 ч.. В 6 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и В 3 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.07 «Технология приготовления блюд для маркетинга» - 20 часов.

Шкала отметок - цятибалльная: 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 рамках учебных циклов в соответствии с ФОС, разработанными техникумом;

- зачетов, в т.ч. - в ходе освоения и по завершению освоения дисциплин (модулей) проводятся зачеты и экзамены. Проведение дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины и МДК
- объем нагрузки, отводимой на самостоятельную работу 152 ч.;
- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом их состояния здоровья;
- 1.2.2. Организация практической подготовки по профессиональным образовательным программам ведется в соответствий с Федеральным осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 № 464, 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», Положением о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РК «КТТ» приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, 9, «Порядком организации и Уставом техникума.

Учебный план предусматривает реализацию программ следующих видов практики: учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной. На учебную практику отведено 9 недель (324 часа). Учебная практика - 324 часа - проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07 и ПМ.08. Выполнение работ по одной или несколькым профессиям рабочих, должностям служащих и проходит параллельно с изучением модулей в третьем и четвертом семестрах по 6 и 12 часов в неделю.

Учебная практика организуется в учебных мастерских и лабораториях техникума.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики и проводится концентрированно по окончанию изучения модуля, включает в себя все виды работ по профессиональным модулям ПМ.01, ГІМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08. На производственную практику по профилю специальности отводится 21 неделя, их них 4 недели предусмотрено освоение профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер в рамках ПМ.07, ПМ.08. По результатам освоения студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей. Производственная практика организуется на предприятиях и в организациях любой формы собственности городов Крымского региона и РФ.

Преддипломная практика - 4 недели - проводится в конце обучения на четвертом курсе. Преддипломная практика проводится концентрированно в организациях общественного питания на основе прямых договоров, заключенных между техникумом и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

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.

3.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ГШССЗ сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения СОО в специальности СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06—259), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом ФГОС и получаемой профессии или

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 (1349ч.), в соответствии Рекомендациями Минобриауки РФ.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика», «Информатика», «Химия».

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 40 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 № 506)

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

3.2. Формирование вариативной части ППССЗ

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 ППССЗ, следующим образом:

02	Предмет	Обязательная Вариативная часть (час) часть (час)	Вариативная часть (час)
OFC3.05	ОГСЭ.05 Психология общения	32	4
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	4
OII.04	Организация обслуживания	64	2
OII.08	Охрана труда	32	4
0П.10	Основы предпринимательской деятельности / основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		34
	Между предусмотренными профессиональными модулями распределено		1244

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

3.4. Формы проведения промежуточной аттестации

× Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проходит в форме дифференцированных зачетов , 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 окончанию изучения каждого профессионального модуля проводится экзамен (Эк) с привлечением внешних экспертов

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, для профессионального модуля ПМ.04 - на рабочем месте повара, кондитера.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик международного движения Ворддскиллс 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 рабочем местах на базах практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, учебных цехах, 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). Контрольноизмерительные 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: на 1 курсе – 2 недели, 1 неделя на 2 курсе, 2 недели на 3 курсе, 2 недели на 4 курсе.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Ceptw\$wwat 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимсков Михаил Евменович

Действителен С 23.02.2022 по 23.02.2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен С 23.02.2022 по 23.02.2023