

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО "Камызякский
сельскохозяйственный колледж"

С.В. Безъязыков

"01" сентября 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Камызякский сельскохозяйственный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 : 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Индекс	Перечень и наименование предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Последовательность и распределение по курсам и семестрам																
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Общая	Самост. (с.р.+и.д.)	Консультации	Обязательная				Промеж. аттестация	Курс 1			Курс 2			Курс 3											
										Всего	в том числе				Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6							
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.		17 нед		23 1/6 нед		16 5/6 нед		17 1/3 (6) нед		9 1/2 (7) нед		13 1/6 (11) нед							
															Общая	Обязательная	Промеж. аттестация	Общая	Обязательная	Промеж. аттестация	Общая	Обязательная	Промеж. аттестация	Общая	Обязательная	Промеж. аттестация	Общая	Обязательная	Промеж. аттестация			
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36	35		36	34,66		36	34,34		36	34,63		36	35,15		36	35,01
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		12		7	1476	40	8	1398	717	681		30	612	595		864	803	30												
ОУП	Общие учебные предметы	3		8		5	886	40	4	824	373	451		18	391	374		495	450	18												
ОУП.01	Русский язык	2		1			78		1	74	52	22		3	34	34		44	40	3												
ОУП.02	Литература	2		1			78		1	74	34	40		3	34	34		44	40	3												
ОУП.03	Иностранный язык			2		1	124			124		124			68	68		56	56													
ОУП.04	Математика	2		1			210		2	202	96	106		6	68	68		142	134	6												
ОУП.05	История			2		1	122			122	105	17			68	68		54	54													
ОУП.06	Физическая культура			2		1	123			123	2	121			68	68		55	55													
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	70			70	54	16			34	34		36	36													
ОУП.08	Астрономия			2			35			35	30	5						35	35													
*	Индивидуальный проект (предметом не является)					2	46	40						6	17			29		6												
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		3		1	368		4	352	194	158		12	136	136		232	216	12												
УПВ.01	Родной язык / Родная литература			2		1	78			78		78			34	34		44	44													
УПВ.02	Экономика	2		1			164		2	156	136	20		6	68	68		96	88	6												
УПВ.03	Информатика	2		1			126		2	118	58	60		6	34	34		92	84	6												
ДУП	Дополнительные учебные предметы			1		1	222			222	150	72			85	85		137	137													
ДУП.01	Введение в специальность			2		1	222			222	150	72			85	85		137	137													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	1	37		16	4248	108	14	4012	1590	950	32	114																		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			6		6	472	12	2	458	158	300									612	578	6	864	808	24	612	580	18	900	846	30
ОГСЭ.01	Основы философии			8			48	2		46	46										144	138		84	82		64	62		52	52	
ОГСЭ.02	История			3			48	2		46	46																					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		3-5	164	6	2	156	26	130									48	46										
ОГСЭ.04	Физическая культура			67		3-5	164			164	6	158									64	60		42	40		32	30		26	26	
ОГСЭ.05	Психология общения			8			48	2		46	34	12									32	32		42	42		32	32		26	26	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3		3	180	8	2	170	134	36									32	30		42	38		32	30		38	36	

Курс 4						Объём ОП	
Семестр 7			Семестр 8				
8 1/3 (8) нед			9 2/3 (8) нед				
Общая	Обязательная	Про меж ут. атте стац ия	Общая	Обязательная	Про меж ут. атте стац ия	Обяз. часть	Вар. часть
35	36	37	38	39	40	41	42
36	35,39		36	35,41			
						1476	
						886	
						78	
						78	
						124	
						210	
						122	
						123	
						70	
						35	
						46	
							368
							78
							164
							126
							222
							222
612	578	24	648	622	12	2952	1296
32	32		96	92		432	40
			48	46		36	12
						36	12
						164	
32	32					164	
			48	46		32	16
18	18		18	18		180	

[illegible]

						144	
18	18		18	18		36	
38	38		144	138		612	202
						64	24
						96	
						64	24
						64	
			96	92		96	
						32	16
						96	
						32	
						68	
							52
38	38						38
			48	46			48
524	490	24	390	374	12	1728	1054
						240	58
						66	
						30	52
час			час			72	
час			час			72	
							6

[illegible]

						332	138
						34	34
						82	98
час			час			72	
час			час			144	
							6

						186	196
						32	32
						10	122
час			час			36	36
час			час			108	
							6

128	116	12				212	48
-----	-----	----	--	--	--	-----	----

[illegible]

						32	6
14	8	6				36	36
час	36		час			72	
час	72		час			72	
6		6					6

396	374	12				230	166
48	42	3				16	32
162	152	3				34	128
час	72		час			72	
час	108		час			108	
6		6					6

			246	230	12	204	42
			96	86	6	96	
час			час	36			36
час			час	108		108	
			6		6		6

						180	406
							154
							132
час			час			72	72

час			час			108	36
							12

час	288		час	144			
час			час	144		144	
час			час	216			
2							
612	578	24	864	838	12	4644	1296
4		2					
3		6					
		1					

Комплексные формы контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Экз	Комплексный экзамен	2	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.03.01 Учебная практика ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.05.01 Учебная практика ПП.05.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	УП.07.01 Учебная практика ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
6	Экз	Комплексный экзамен	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.04.01 Учебная практика ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	УП.06.01 Учебная практика ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
10	Экз	Комплексный экзамен	7	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГЫПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» " (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
5. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
6. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
7. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 июня 2012 г. N 24480);

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Регистрационный номер 43.02.15-181228, Протокол № 3 от 18.10.2018 г. дата 28.12.2018 г);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Устав ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж», утвержденный министерством образования и науки Астраханской области от 28 декабря 2015 г, с изменениями от 19 сентября 2019 г;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж» по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положение о практической подготовке обучающихся ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным программам среднего профессионального образования ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;
- Положение об организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»;

- Положение о проведении экзамена по профессиональному модулю в рамках промежуточной аттестации при освоении основных профессиональных образовательных программ ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

2. Общие положения

1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) .
2. Учебный план разработан для очной формы обучения.
3. Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный. Продолжительность занятий составляет 90 мин с перерывом 5 минут внутри пары.
4. Объем учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
5. Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3года 10 месяцев.
6. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе 2 недели в зимний период.
7. Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):
специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).
2. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,49 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.
3. Вариативная часть образовательной программы (30,51 %) использована для расширения основных видов деятельности, к которым

должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	40
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.05	Психология общения	12
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	16
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	202
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	24
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	24
ОП.10	Основы национальных кухонь мира	16
ОП.11	Основы финансовой грамотности	52
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	38
ПЦ	Профессиональный цикл	48
		1054
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	122
УП.03.01	Учебная практика	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	36

	ассортимента	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6
УП.06.01	Учебная практика	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6
МДК.07.01	Освоение профессии "Повар"	154
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	132
УП.07.01	Учебная практика	72
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	36
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	12
	Объем вариативной части в академических часах	1296

4. Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Структура и объем образовательной программы

Таблица 1

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	40
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	-

Общепрофессиональный цикл	612	202
Профессиональный цикл	1728	1054
Общеобразовательный цикл	886	590
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940	

5. Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.
6. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
7. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.
8. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.
9. В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:
 - Экзамен
 - Экзамен по модулю
 - Комплексный экзамен
 - Дифференцированный зачет
 - Комплексный дифференцированный зачет
 - Зачет
 - Курсовая работа
 - Текущий контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)
10. В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 10 зачетов, 4 экзаменов;
 2 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов;
 3 курс - 10 зачетов, 7 экзаменов, 1 курсовая работа;
 4 курс – 9 зачетов, 6 экзаменов, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	2	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	ОУП.01 Русский язык
				ОУП.02 Литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.03.01 Учебная практика
				ПП.03.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.05.01 Учебная практика
				ПП.05.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	УП.07.01 Учебная практика
				ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
6	Экз	Комплексный экзамен	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	УП.01.01 Учебная практика
				ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.04.01 Учебная практика
				ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	УП.06.01 Учебная практика
				ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

10	Экз	Комплексный экзамен	7	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

11. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".
12. В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
 - Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.
13. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
14. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.
15. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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;	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;
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;	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;
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;	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;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

16. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. При реализации комплекса учебной и производственной практики образовательная деятельность организована в форме практической подготовки и составляет 1296 ч (46,58 %). Реализация компонентов учебного плана в форме практической подготовки осуществляется непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком.
17. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.
18. Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации, разработанных союзом по компетенции, и с учетом профессиональных стандартов при их наличии. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.
19. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

4. Общеобразовательный цикл

1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.
2. Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.
3. Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 60% - 886 ч, а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% - 590 ч от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

4. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ № 06-259 от 17 марта 2015 г. в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

5. Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
 - "Литература",
 - "Иностранный язык",
 - "Математика",
 - "История",
 - "Физическая культура",
 - "Основы безопасности жизнедеятельности",
 - "Астрономия".
- Учебные предметы по выбору представлены предметами: «Родной язык / Родная литература» (по выбору участников образовательного процесса), «Экономика», «Информатика», соответствующими профилю обучения предметной области и смежной с ней предметной области.
 - В учебный план включен дополнительный учебный предмет, предлагаемый организацией, осуществляющей образовательную деятельность ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»: «Введение в специальность», в соответствии со спецификой и возможностями организации.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Информатика, Экономика.

6. В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Начальник отдела по учебно-производственной работе

Председатель МО мастеров производственного обучения

Председатель ЦК социально-экономических дисциплин



И.Е. Боброва



Н.Г. Рязанова



Е.А. Васильева



Д.К. Турганова