

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	Преддипломная					
I курс	27	9	2	—	2,17	0,83	—	41	11
II курс	25	5,5	7	—	2,17	1,83	—	41,5	10
III курс	18,56	1,5	7	4	2,10	2,34	6	41,5	2
Всего	70,56	16	16	4	6,44	5	6	124	23

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, час								Распределение обязательной аудиторной нагрузки						
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
						Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/4/1	492	36	444	92	352	0	0	6	6							
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	52	4	48	30	18										52	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	40	4	36	36	0					40						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/Э	188	12	164	0	164				6	6	28	34	32	30	24	40
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3/ДЗ	176	12	164	6	158						28	34	32	30	24	28
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	36	4	32	20	12							36				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-2/-	210	18	192	128	64											
ЕН.01	Химия	-/ДЗ	158	14	144	90	54						102	56				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	52	4	48	38	10							52				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-6/2	742	56	662	380	282	0	0	12	12							
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-/ДЗ	92	8	84	60	24						40	52				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/Э	96	8	76	52	24				6	6	52	44				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-/ДЗ	98	8	90	54	36							50	48			
ОП.04	Организация обслуживания	-/ДЗ	70	6	64	38	26								34	36		
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	-/Э	114	10	92	50	42				6	6					114	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	38	2	36	20	16									38		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	98	8	90	30	60							98				
ОП.08	Охрана труда	Н	36	2	34	20	14							36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	2	66	36	30								68			
ОП.10	Основы интеллектуального труда	Н	32	2	30	20	10						32					
П.00	Профессиональный цикл	-/19/8	2660	122	2394	630	548	64	1152	90	54							
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эм	290	12	260	80	36	0	144	12	6		18					
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ*	36	4	32	24	8						36					
МДК.01.02	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ*	92	8	84	56	28						92					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72				72				72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72				72				72					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эм	504	22	464	134	102	12	216	12	6					18		
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Н	38	4	34	28	6						38					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/ДЗ	232	18	214	106	96	12					82	74	76			
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ	72		72				72					72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144		144				144						144			
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	Эм	300	12	270	58	56	12	144	12	6				18			

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ*	36	4	32	22	10											36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ*	102	8	94	36	46	12										90	12			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36													36				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108		108														108			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эм	228	10	200	42	50	0	108	12	6									18		
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Н	36	4	32	22	10												36			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/Н	66	6	60	20	40												32	34		
УП.04	Учебная практика	-/ДЗ	36		36														18	18		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72															72		
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	Кэ	412	20	368	78	110	0	180	12	12									12		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Н	36	4	32	20	12												36			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э/ДЗ	184	16	156	58	98			6	6								110	74		
УП.05	Учебная практика	-/ДЗ	72		72					72									36	36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108					108										108		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эм	196	10	168	38	42	16	72	12	6									18		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Н	106	10	96	38	42	16												106		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72		72					72										72		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кэ	270	0	252	0	0	0	252	12	6								18			
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	—	0	0	0	0	0															
УП.07	Учебная практика	ДЗ	252		252					252									252			
ПМ.08	Ведение предпринимательской деятельности	Эм	460	36	412	200	152	24	36	6	6									12		
МДК.08.01	Ведение предпринимательской деятельности	-/-/ДЗ	412	36	376	200	152	24											72	104		
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	36		36					36										36		
ПДП.00	Преддипломная практика	ДЗ	144		144					144										144		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216		216															216		
Итого			5/30/11	4464	232	4052	1230	1246	64	1152	108	72	612	864	612	882	612	882				
Государственная итоговая аттестация																						
1. Программа обучения по специальности												Всего	дисциплин и МДК				9	12	9	12	7	5
1.1 Дипломный проект													учебной практики				72	252	108	54	54	
Выполнение дипломного проекта с 20 мая по 16 июня (всего 144 ч/4 нед.)													производственной практики				72		252	180	108	
Защита дипломной работы с 17 по 30 июня (всего 72 ч/2 нед.)													преддипломной практики								144	
Выполнение демонстрационного экзамена													экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))				1	1	1	2	3	3
1.2. Государственные экзамены (в виде демонстрационного экзамена) – 1,													дифференцированных зачетов				4	5	5	5	6	5
демонстрационный экзамен по специальности													зачетов				1	1	1	1	1	1

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

№	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин.
2.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
3.	Кабинет иностранного языка.
4.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности.
5.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
6.	Кабинет экологических основ природопользования.
7.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.
8.	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья.
9.	Кабинет организации обслуживания.
10.	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
11.	Лаборатория химии.
12.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).
13.	Учебный кондитерский цех.
14.	Спортивный зал.
15.	Тренажерный зал общефизической подготовки.
16.	Зал для занятий шейпингом.
17.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
18.	Место для стрельбы.
19.	Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет.
20.	Актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области "Торгово-экономический колледж им.Г.Д.Зуйковой" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Также процесс обучения по специальности регламентируется следующими документами системы менеджмента качества колледжа:

- П-СМК-03.7.21-2015 Положение об организации учебного процесса.
- П-СМК-03.05.01-2015 Ответственность руководства. Положение о предметно-цикловой комиссии (ПЦК).
- СОУ-СМК-02.4.13-2015. Порядок разработки, внесения изменений, утверждения и согласования основной профессиональной образовательной программы.
- П-СМК-03.7.03-2018 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об организации самостоятельной работы студентов.
- П-СМК-03.7.06-2018 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации.
- П-СМК-03.7.09-2018 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о государственной итоговой аттестации.
- П-СМК-03.7.10-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о курсовой работе (проекте).
- П-СМК-03.7.19-2015 Положение о выпускной квалификационной работе.
- П-СМК-03.7.18-2016 Положение об индивидуальном учебном плане.
- П-СМК-03.7.22-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об

учебной и производственной практике.

— П-СМК-03.7.25-2019 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о портфолио.

— П-СМК-03.7.08-2019. Положение о внутриколледжном контроле.

Колледж работает по шестидневной рабочей неделе. Учебная нагрузка и режим занятий обучающихся устанавливается в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Объем образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 часов в неделю, включая учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Количество и последовательность учебных занятий определяется расписанием занятий. Занятия в колледже начинаются в 8 часов 45 минут. Продолжительность перемен 5-20 минут, продолжительность перерыва для питания обучающихся, 30 - 50 минут. Занятия группируются в пары (2 академических часа) и указываются в расписании занятий как одно занятие.

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и графиком учебного процесса составлены расписание учебных занятий, консультаций, экзаменов, государственной итоговой аттестации. Все расписания и графики, регламентирующие образовательную деятельность, утверждены директором колледжа.

Расписание учебных занятий составляется на каждый семестр, на четную и нечетную недели, в соответствии с учебными планами и нормативными требованиями. Обучающиеся и педагогические работники могут ознакомиться с расписанием на специальном стенде.

Оценка обучающихся осуществляется по 5-ти балльной шкале. Кроме того, разработана система мониторинга оценки уровня подготовки студента по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике, курсовой работе, самостоятельной работе. Мониторинг осуществляется путем заполнения форм электронных таблиц, размещенных в локальной сети колледжа.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО объем часов по дисциплине «Физическая культура» составляет 176 ч (включая 12 ч самостоятельных занятий).

В рамках 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, 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, ПМ.08 Ведение предпринимательской деятельности предусмотрено выполнение курсовых работ (проектов).

Учебная и производственная практика строится на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

— последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

— целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

— связь практики с теоретическим обучением.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации образовательной программы по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

При реализации образовательной программы по специальности учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в лабораториях колледжа преподавателями дисциплин профессионального цикла по основным видам деятельности.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) с обеспечением связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей образовательной программы по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

При реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело практика по профилю специальности является завершающим этапом освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Общий бюджет времени учебной и производственной практик приведен в таблице.

Вид и наименование практики	Объем практики, часов	Семестр
УП.01 Учебная практика	72	3
ПП.01 Производственная практика	72	3
УП.02 Учебная практика	72	5
ПП.02 Производственная практика	144	6
УП.03 Учебная практика	72	5
ПП.03 Производственная практика	72	6
УП.04 Учебная практика	36	6-7
ПП.04 Производственная практика	72	7
УП.05 Учебная практика	72	6-7
ПП.05 Производственная практика	108	6-7
ПП.06 Производственная практика	72	8
УП.07 Учебная практика	252	4
ПП.08 Производственная практика	36	8

Таким образом, общая продолжительность всех практик составляет 43,3% от объема времени профессионального цикла.

При реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело основными видами деятельности являются: "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 подго-

товки 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".

Промежуточная аттестация обучающихся проводится как в виде экзаменов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели (сессии), так и рассредоточено, непосредственно после окончания изучения профессионального модуля или учебной дисциплины.

Обучение по образовательной программе обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся по адаптированным образовательным программам (при необходимости).

4.1. Формирование вариативной части образовательной программы

Согласно примерной основной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов, которая распределяется следующим образом:

— 36 ч – самостоятельная учебная работа по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла;

— 18 ч - самостоятельная учебная работа по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла;

— 12 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Основы философии";

— 4 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Психология общения";

— 12 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Экологические основы природопользования";

— 176 ч - самостоятельная учебная работа по дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла;

— 38 ч – на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена";

— 26 ч – на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Техническое оснащение организаций питания";

— 10 ч – на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Организация обслуживания";

— 6 ч – на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Основы экономики, менеджмента и маркетинга";

— 4 ч – на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Правовые основы профессиональной деятельности";

— 4 ч – на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по дисциплине "Охрана труда";

— 48 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по МДК 01.02 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

— 104 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

— 46 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

— 24 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

— 68 ч - на увеличение учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем

по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- 252 ч – на увеличение продолжительности учебной и производственной практик;
- 32 ч – на освоение учебной дисциплины "Основы интеллектуального труда".

Введение в учебный план этой дисциплины выполнено в соответствии с письмом 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", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн). Данная адаптационная дисциплина направлена на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а в случае их отсутствия в учебной группе, является еще одним механизмом повышения качества среднего профессионального образования за счет овладения обучающимися навыками тайм-менеджмента, научной организации труда, презентации и самопрезентации, самоорганизации учебной деятельности.

— 376 ч - на освоение профессионального модуля ПМ.08. Ведение предпринимательской деятельности.

Введение в учебный план этого профессионального модуля является общим для всех специальностей, реализуемых в колледже. Занимаясь предпринимательской подготовкой обучающихся более 20 лет, являясь региональным специализированным центром компетенций по компетенции «Предпринимательство» Союза Ворлдскиллс Россия, колледж накопил значительный опыт ее реализации, который неоднократно представлялся на научно-практических конференциях различного уровня. В соответствии с Программой развития Омской области, предпринимательская подготовка будущих специалистов была признана в колледже одним из приоритетных направлений подготовки.

Модуль «Ведение предпринимательской деятельности» предусматривает освоение следующих профессиональных компетенций:

1. Подготавливать организационно-правовые документы, необходимые для государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.
2. Обеспечивать функционирование предпринимательской деятельности.
3. Осуществлять ведение, контроль и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
4. Обеспечивать развитие бизнеса.
5. Организовывать взаимодействие предприятия с государственными и муниципальными органами.
6. Использовать современные технические и программные средства автоматизации бизнеса.

При реализации профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в качестве профессии была выбрана одна из рекомендованных ФГОС СПО по данной специальности профессия 16675 Повар.

Эта профессия была выбрана вследствие того, что на этапе освоения модуля ПМ.07 обучающиеся уже получили знания, устанавливаемые квалификационной характеристикой данной профессии по время прохождения учебной практики на базе учебно-производственного предприятия колледжа. Уровень подготовки обучающихся в этот момент позволяет получить необходимую квалификацию. Это подтверждается многолетней деятельностью колледжа по подготовке таких специалистов (с 1971 г.). Кроме того, профессия 16675 является более востребованной работодателями, ее освоение позволяет наглядно показать студентам сформированность некоторых профессиональных и части общих компетенций, что положительно сказывается на мотивации студента к процессу обучения.

Освоение другой профессии – 12901 Кондитер происходит в результате изучения профессиональных модулей 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 и 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. За счет вариативных часов в модули были внесены все необходимые знания и умения (согласно квалификационным характеристикам).

Данные компетенции и распределение часов согласовано с работодателями, на что имеются соответствующие Акты согласования.

4.2. Формы проведения консультаций

При реализации данной образовательной программы предусмотрены групповые консультации, проводимые за счет часов, выделенных на освоение дисциплин и промежуточную аттестацию, и которые направлены на решение организационных моментов, систематизации знаний по сдаваемой дисциплине/МДК/профессиональному модулю, прояснения вопросов, которые могли вызвать сложности в процессе самостоятельной работы, выполнение пробных заданий и т.п.

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студентов является одним из видов учебных занятий студентов и проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, специальную и дополнительную литературу и периодическую печать;
- развития познавательных способностей и активности студентов, творческой инициативы, самостоятельности, организованности и ответственности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Объем часов, выделенный на самостоятельную работу обучающихся, изложен в п. 2 учебного плана. Самостоятельная работа предусмотрена для всех циклов дисциплин за исключением общеобразовательного.

Более подробно вопросы самостоятельной работы рассмотрены в П-СМК-03.7.03-2018 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об организации самостоятельной работы студентов

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в колледже проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, накопительной (рейтинговой) системы оценивания (обозначается в п. Формы промежуточной аттестации буквой "Н"). Количество элементов промежуточной аттестации и их распределение по семестрам отражено в Плане учебного процесса (п. 2).

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

Вопросы применения балльно-рейтинговой системы более подробно отражены в П-СМК-03.7.08-2019. Положение о внутриколледжном контроле.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проходит в утвержденные сроки (п.2) и осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы определяется стандартом колледжа П-СМК-03.7.19-2015 Положение о выпускной квалификационной работе, порядок организации и проведения демонстрационного экзамена определяется стандартом колледжа П-СМК-03.7.36-2018 Положение о демонстрационном экзамене.

4.6. Особенности реализации учебного плана при обучении лиц с ОВЗ и инвалидов

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по данному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей. При необходимости возможно увеличение срока обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии со сроками, указанными во ФГОС СПО.

При необходимости для обучающихся на основе данного учебного плана может быть составлен индивидуальный план обучения, предусматривающий различные варианты проведения занятий: в колледже (в группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Также в учебный план введена адаптационная дисциплина "Основы интеллектуального труда", позволяющая решать некоторые вопросы адаптации обучающихся данной категории.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся с ОВЗ и инвалидностью, колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.