

4. Пояснительная записка к учебному плану

Настоящий учебный план КГБПОУ «Шушенский сельскохозяйственный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016. № 1565.зарегистр. Министерством юстиции, Рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования.

4.1 Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком;

4.2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 48 - 54 академических часа в неделю и включает 36 часов аудиторных занятий и 18 часов внеаудиторных занятий (консультаций, самостоятельная работа студентов);

4.3. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий парами по 45 мин с пятиминутным перерывом между занятиями, с перерывом 10 минут между парами. Предусмотрен большой перерыв на обед – 1 час.

4.4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 - 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

4.5В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

4.6. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

4.6. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.7 Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки.

4.8. Проведение лабораторных работ и учебной практики в рамках освоения обучающимися профессиональных модулей и дисциплин предусмотрено в условиях созданной образовательной среды в колледже, а также может осуществляться с участием социальных партнеров. Предусматривает деление группы на подгруппы, численностью не менее 12 человек

4.9. Изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" производится в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В период обучения в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (1 неделя), с девушками занятия по основам медицинских знаний.

4.10. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Виды учебной практики:

ПМ 01. Технология приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПМ 02. Технология приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПМ 03. Технология приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПМ 04. Технология приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПМ 05. Технология приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПМ 06. Решение ситуационных задач

ПМ 07. Технология кулинарной обработки сырья и приготовления блюд массового спроса

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.11. В процессе освоения ППССЗ обучающиеся получают рабочие профессии Повар, Кондитер

Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть в объеме 1296 часов использована на введение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического, общего естественнонаучного и профессионального циклов, а также на увеличение объема инвариантных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: ОГСН – 80 час., ЕН – 58 час., ОП – 244 час., ПМ – 914 час. Основанием для введения новых дисциплин, увеличения объема часов профессионального цикла является потребность в получении дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда, требования Профессиональных стандартов Повар, Кондитер. требованиями Компетенций WSR «Кондитерское дело», «Поварское дело», рекомендации письма Минобрнауки России, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 01 апреля 2016 г. № 06-307 « Об изучении обучающимися основ финансовой грамотности», уровень подготовленности обучающихся.

Этот объем часов был распределен. на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом согласно приложения.

Формы проведения промежуточной аттестации

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и

освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Предусмотрено выполнение двух курсовых работ в рамках профессиональных модулей «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» и «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».

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является заключительным этапом освоения ППССЗ и включает:

- подготовку выпускной квалификационной работы (ВКР), 4 недели;
- защиту ВКР, 2 недели.

ГИА проводится на основании программы. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются руководителем колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В программе проведения ГИА описывается порядок подготовки и проведения ГИА. Программа ГИА устанавливает форму ГИА. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы также определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников