

## 4. Пояснительная записка

### 4.1 Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС), соответствующего данной специальности.

ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

Учебные занятия на всех курсах обучения начинаются с 1 сентября, проводятся пять-шесть раз в неделю, предусмотрена группировка уроков в пары, продолжительность урока – 45 минут. Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы составляет 36 часов в неделю.

Объем образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 5940 часов, включая нагрузку во взаимодействии с преподавателем (5194 час.) и самостоятельную работу (134 часа) обучающихся. Нагрузка во взаимодействии с преподавателем включает в себя учебную и производственную практику по профилю специальности - 38 недель (1368 часов).

Области профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;
- профессионального, включающего в свой состав учебную и производственную (по профилю специальности) практики.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы специальности включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Учебным планом предусмотрены 6 недель промежуточной аттестации и государственная итоговая аттестация в виде защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде защиты дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов (зачетной книжки), подтверждающих освоение обучающимися профессиональных компетенций при изучении теоретического материала, прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, сдачи экзаменов (квалификационных).

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами текущего контроля знаний являются:

- фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование;
- тестирование разных уровней сложности;
- проведение письменных контрольных работ;
- подготовка докладов, рефератов.

Процедура текущего контроля знаний осуществляется с использованием системы оценок: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно, зачтено (не зачтено).

Учебным планом основной профессиональной образовательной программы специальности предусмотрено проведение учебной и производственной практик по профилю специальности. Учебная практика проводится концентрированно в учебных лабораториях и мастерских колледжа. Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, концентрированно. Учебная и производственная (в т.ч. преддипломная) практики в целом составляют 38 недель, т.е. 1368 часов

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 34 недели, на 1 курсе обучения - 11 недель, включая 2 недели в зимний период, на 2 и 3 курсе - 10,5 недель и на 4 курсе – 2 недели.

Учебным планом предусмотрено в течение всего периода обучения выполнение двух курсовых работ (проектов) по следующим междисциплинарным курсам: МДК.02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и одна курсовая работа по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Для юношей в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в шестом семестре учебным планом предусмотрено проведение учебных сборов в объеме 35 часов в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

В рамках ППССЗ осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК (общепрофессиональный и профессиональный циклы).
- в ходе практики.

#### **4.2 Общеобразовательный цикл**

Образовательное учреждение ГПОУ ТО «ДПК» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляет подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, срок обучения составляет 3 года 10 месяцев. Изучение общеобразовательных дисциплин в учебном плане предусмотрено в основном в течение первого и второго курсов обучения, учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет 1476 часов, нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 1434 часа, учебная нагрузка в неделю составляет 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по следующим дисциплинам: «Русский язык», «Иностранный язык», «Математика», «Химия», Дисциплины «Математика» и «Химия» являются профильными и изучаются на углубленном уровне.

#### **4.3 Формирование вариативной части образовательной программы**

Обязательная (инвариантная) часть ППССЗ при очной форме обучения по циклам (кроме общеобразовательного) составляет 3024 часа (70%) от общего объема времени, отведенного на их освоение (4320 часов), вариативная часть – 1296 часов (30%). На проведение государственной итоговой аттестации отведено 216 часов (6 недель). Общий объем образовательной программы с учетом общеобразовательного цикла составляет 5940 часов и включает часы государственной итоговой аттестации.

Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

**4.4 Формы проведения промежуточной аттестации** по учебным дисциплинам и составным элементам профессиональных модулей (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам) предусмотрены в виде зачетов, зачетов с оценкой, экзаменов, экзаменов (квалификационных) (по окончании изучения профессионального модуля).

В основной профессиональной образовательной программе специальности количество проводимых экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов строго регламентировано: экзаменов – не более 8 в учебном году, зачетов и зачетов с оценкой – суммарно не более 10.

#### **4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация в основной профессиональной образовательной программе специальности проводится в форме подготовки и дипломного проекта (работы) и проведения демонстрационного экзамена. Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию следующих профессиональных модулей: 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.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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

На подготовку и защиту дипломного проекта (работы), включая демонстрационный экзамен, учебным планом отводится 6 недель. Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным в ГПОУ ТО «ДПК».