

Согласовано

Директор по общим вопросам  
ООО "УК "Славянка"

Федор Александрович Миллер



Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "Старооскольский техникум  
технологий и дизайна"

Светлана Викторовна Ткалич



26.05.2022

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Старооскольский техникум технологий и дизайна"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

**по профессии среднего профессионального образования**

19.01.07

Кондитер сахаристых изделий

*код*

*наименование профессии*

**основное общее образование**

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

**квалификация:**

Изготовитель конфет, машинист расфасовочно-упаковочных машин

**форма обучения**

Очная

**Срок получения СПО по ППКРС**

2г 10м

**год начала подготовки по УП**

2022

**профиль получаемого профессионального образования**

технологический

*при реализации программы среднего общего образования*

**Приказ об утверждении ФГОС**

от 02.08.2013

№ 789











№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОУП.01 Русский язык
				[3]	ОУП.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.02.02 Технология изготовления халвы
				[5]	УП.02 Учебная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.01 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
				[5]	УП.03 Учебная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.06.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий
				[6]	УП.06 Учебная практика

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.



ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
ПП.05	Производственная практика
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика

	ПП.06	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7		Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология изготовления конфет
	МДК.01.02	Технология изготовления драже
	МДК.02.01	Технология изготовления карамели
	МДК.02.02	Технология изготовления халвы
	МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
	МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
	МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
	МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1		Изготавливать конфетные массы.
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология изготовления конфет
	МДК.01.02	Технология изготовления драже
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 1.2		Формировать корпуса конфет.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология изготовления конфет
	МДК.01.02	Технология изготовления драже
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика

ПК 1.3	Изготавливать корпуса драже.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 1.4	Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология изготовления конфет
МДК.01.02	Технология изготовления драже
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПК 2.1	Изготавливать леденцовую карамель.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология изготовления карамели
МДК.02.02	Технология изготовления халвы
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2	Изготавливать карамель с начинками.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности

	МДК.02.01	Технология изготовления карамели
	МДК.02.02	Технология изготовления халвы
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.3	Изготавливать халву.	
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.02.01	Технология изготовления карамели
	МДК.02.02	Технология изготовления халвы
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 3.1	Производить шоколадные массы.	
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.2	Изготавливать шоколадные изделия.	
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
	ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
	УП.03	Учебная практика
	ПП.03	Производственная практика
ПК 3.3	Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.	
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий

ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПК 4.1	Изготавливать мармелад.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.2	Изготавливать пастилу.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 4.3	Изготавливать зефир.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 5.1	Завертывать кондитерские изделия.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий

ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.2	Расфасовывать кондитерские изделия.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3	Упаковывать кондитерские изделия.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
ПП.05	Производственная практика
ПК 6.1	Изготавливать мучные кондитерские изделия
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика







	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	2	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
	3	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
		Лаборатории:
	1	Микробиологии, санитарии и гигиены
	2	Сырья и материалов в кондитерском производстве
	3	Кондитерской сахаристой продукции
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	Стрелковый тир
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал

	<b>Пояснения</b>
	1.1.Нормативная база реализации ОПОП:
	Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.07 (260105.02) Кондитер сахаристых изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 789 от 02.08.2013, зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№29585 от 20.08.2013) с изменениями и дополнениями от 09.04.2015 и 13.07.2021.
	Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
	1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 № 273 с последующими изменениями (ред.16.04.2022); 2. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021); 3. СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановление от 28.09.2020 №28; 4. Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, зарегистр. Министерством юстиции (рег. №30891 от 26.12.2013) с последующими изменениями от 25.11.2016 приказ №1477 (ред. 20.01.2021); 5. Устав и лицензия областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»; 6. Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020); 7. Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ №134 от 24.02.2010 «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 начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»; 8. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020); 9. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; 10. Письмо ФИРО об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015), одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

11. Закон Белгородской области от 03.07.2006 №57 «Об установлении регионального компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011); 12. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 №85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020); 13. Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 №190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пп»; 14. Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 №539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пп»; 15. «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з); 16. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 № 1089»; 17. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО»; 18. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»); 19. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»); 20. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019);

21. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»); 22. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»; 23. Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»; 24. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (ред. от 23.12.2020); 25. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016); 26. Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от 25.11.2016); 27. Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета») (ред. от 31.08.2021); 28. Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»); 29. Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»); 30. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;

31. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»; 32. Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; 33. Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»; 34. Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».

## 1.2. Организация учебного процесса:

Организация учебного процесса и режим занятий согласно учебному плану: начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;- продолжительность каникул - 24 недели (18 недель в летний период и 6 недель в зимний период), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году); продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин, занятия группируются парами; максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю диапазон допустимых значений практикоориентированности лежит в пределах 70% - 85%, практикоориентированность рассчитывается по формуле:  $PrO = (ЛПЗ + (УП+ПП) / УН\text{ общ} + (УП + ПП) \times 100\%$  и составляет для данного рабочего учебного плана 73,3%. Коэффициент дуальности составляет 90%, если учитывать только профессиональный учебный цикл. Площадкой реализации программ дуального обучения является ООО "Управляющая компания "Славянка". Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно; виды практик: учебная практика и производственная практика. Количество часов отведенных ФГОС на учебную и производственную практику – 1404 часов, которые распределены следующим образом: учебная практика - 360 часов, производственная практика - 1044 часа. При проведении практических занятий по междисциплинарным курсам, учебной практики в рамках профессиональных модулей, группа может делиться на подгруппы, если наполняемость в каждой подгруппе не менее 8 человек. Организация консультаций – консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося в год, проводятся групповые или индивидуальные. При контингенте 25 человек составляют 100 часов в год. При формировании группы на текущий учебный год количество и распределение консультаций может изменяться приказом директора по решению педагогического совета при утверждении ОПОП на текущий учебный год.

## 1.3. Общеобразовательный цикл:

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. Образовательная программа СПО разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего и СПО с учетом получаемой профессии технологического профиля и рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности СПО. В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные предметы (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. Общеобразовательный цикл содержит 12 предметов, с учетом технологического профиля профессионального образования. Дополнительный учебный предмет ДУП.12 Научная картина мира (352 часа), включающий изучение обществознания (140 часов) с освоением Православной культуры в соответствии с Законом Белгородской области от 03.07.2006г. №57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области», химии и биологии (124 часа), географии и экологии (88 часов). В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта по предмету "Математика". Предметы общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Профильными предметами технологического профиля являются: математика, информатика, физика. По русскому языку и литературе, математике проводятся экзамены в письменной форме. По одному из профильных предметов общеобразовательного цикла, физика, проводится экзамен в устной форме. Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Занятия по предметам «Иностранный язык», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Общеобразовательная подготовка реализуется на 1-2-ом курсах обучения одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных дисциплин (модулей). За счет этого на первом курсе введено изучение дисциплин общепрофессионального учебного цикла (128 часов), что позволит формировать профессиональные компетенции с первого курса обучения. По дисциплине ФК.00 «Физическая культура» еженедельно предусмотрен 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС :




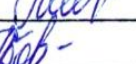
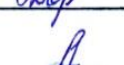



Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППКРС (108 часов, макс. - 162 часа) распределены по согласованию с работодателем следующим образом: - Общепрофессиональный учебный цикл: - ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 6 часов; - ОП.02 Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий – 6 часов; - ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 36 часов (для реализации изучения основ бережливого производства и основ предпринимательства); - ОП.04 Безопасность жизнедеятельности - 2 часа; - введена дисциплина ОП.05 Основы финансовой грамотности - 48 часов. - Профессиональный цикл: - МДК.02.01 Технология изготовления карамели – 1 час; - введён МДК.06.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий – 63 часа. Обоснованием для распределения вариативной части ППКРС являются - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей; - обеспечение реализации программы дуального обучения; - углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций; - получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.5. Порядок аттестации обучающихся Формы проведения промежуточной аттестации:



Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты, зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более одной недели в семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Для реализации этого аспекта определены комплексные дифференцированные зачёты в 5 семестре по МДК.02.02 / УП.02 и МДК.03.01 / УП.03 и в 6 семестре по МДК.06.01 / УП.06. По предметам общеобразовательного учебного цикла формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен); По дисциплинам общепрофессионального учебного цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен); Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК - экзамен, дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен по модулю (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен по модулю (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». В оценочной ведомости запись будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен» и оценка знаний обучающегося. Условием допуска к экзамену по модулю (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Успеваемость обучающегося по итогам семестра, при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Формы проведения государственной итоговой аттестации Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), которая проводится во второй половине июня. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На итоговую аттестацию отводится две недели. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

**Согласовано**

Цикловые методические комиссии (ЦМК):		Председатели ЦМК
1. Сервисных профессий		1. Яско Т.А.,
2. Социально-экономического цикла		2. Лоптева Н.И.,
3. Швейного цикла		3. Подкопаева Л.В.
4. Парикмахерского цикла		4. Баронина Е.Г.,
5. Технологии эстетических услуг		5. Бородина А.Ю.,
6. Информационных и компьютерных технологий, естественнонаучного цикла		6. Фиськова Л.П.,
7. Поварского и кондитерского цикла		7. Коваленко Е.А.,
8. Руководителей групп		8. Филиппова Т.В.
Директор по общим вопросам ООО "Управляющая компания "Славянка"		Миллер Ф.А.