



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ "СПК"

Г.Ф. Бенсон

_____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалиста среднего звена

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Северский промышленный колледж"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020)

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная

Номативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

Год начала подготовки 2023г.











Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Группа Д073П

2 График учебного процесса

Группа Д073П

Курс	Группа Д-75И																																																				Курс	Теоретич. обучение	Промежут. аттест.	Производ. практика, нед.				ГИА, нед.	Каникулы, нед.	Всего, нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
	1	2	3	4	5	6	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	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	2	09	16	23	30	06	13	20	27	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
I										#								=	=									#																												I	40	1512	1										11	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
II											16								=	=		6																																				II	30	1080	2	4	5								11	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
III												16							=	=																																							III	29	1044	2	3	7								10	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
IV												17							=	=		3		0	0	0	00	00	8	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00

	- ТО.00	Обучение по учебным циклам		- УП.00	Учебная практика		- ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	- ПА.00	Промежуточная аттестация		-	Обучение по учебным циклам (4 дн) / Учебная практика (2 дн)		- ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
	- KB.00	Каникулярное время		- ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		-	Военные сборы
				- ПДП.03	Производственная практика (преддипломная)			

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Группа Д073П

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего, нед.
			по профилю специальности	преддипломная		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	41				1			11	53
2	30	4	5		2			11	52
3	29	3	7		2			10	52
4	20	3	8	4	0	4	2	2	43
Всего	120	10	20	4	5	4	2	34	200

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, час										Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам													
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							Курс		2 курс			3 курс			4 курс						
								Нагрузка на дисциплины и МДК					Промежуточная аттестация	17	24	16	6	Недели				12	5	16	13	3	7	20	11
								Обязательная аудиторная учебная нагрузка	В том числе по учебным дисциплинам и МДК																				
									Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные работы	Проект (курсовой, индивидуальный и др.)																	
																		По практике производственной и учебной	Консультации	Экзамены									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22								
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	8	3	0	1476	0	1476	688	676	44	32	0	22	14	597	847	0	0	0	0	0	0						
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины (базовые)	1	7	2	0	1044	0	1044	600	376	14	32	0	14	8	425	587	0	0	0	0	0	0						
ОДБ.01	Русский язык			Э		72		72	32	34				4	2	34	38												
ОДБ.02	Литература		ДЗ			108		108	54	54						51	57		ДЗ										
ОДБ.03	История		*			136		136	90	46						51	85		ДЗ										
ОДБ.04	Обществознание		ДЗ			72		72	38	34						34	38												
ОДБ.05	Биология		ДЗ			72		72	46	26							72		ДЗ										
ОДБ.06	Физическая культура	3	ДЗ			72		72	14	58						34	3	38		ДЗ									
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			68		68	22	46						34	34		ДЗ										
ОДБ.08	Математика			Э		232		232	166	50			10	6		102	130		Э										
ОДБ.09	Физика		ДЗ			108		108	94	14						51	57		ДЗ										
ОДБ.10	География		ДЗ			72		72	44	28						34	38		ДЗ										
ИП	Индивидуальный проект		КДЗ			32		32			32					15	17		КДЗ										
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины (профильные)	0	1	1	0	400	0	400	80	276	30	0	0	8	6	140	260	0	0	0	0	0	0						
ОДП.11	Химия			Э		144		144	46	54	30		8	6		53	91		Э										
ОДП.12	Иностранный язык					144		144	2	142						53	91		ДЗ										
ОДП.13	Информатика					112		112	32	80						34	78		ДЗ										
ОДД.00	Общеобразовательные дисциплины (дополнительные)	0	1	0	0	32	0	32	8	24		0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0						
ОДД.14(В)	Введение в специальность		ДЗ			32		32	8	24						32	ДЗ		ДЗ										
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	3	5	0	0	432	30	402	74	328	0	0	0	0	0	0	84	64	96	100	52	36	0						
ОГСЭ.01	Основы философии		ДЗ			36		36	26	10											36	ДЗ							
ОГСЭ.02	История		ДЗ			36		36	26	10										36	ДЗ								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ			164	30	134		134						58		46	60	ДЗ									
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	3	3		164		164	0	164						26	3	18	36	3	32	3	52	ДЗ					
ОГСЭ.05	Психология общения		ДЗ			32		32	22	10										32	ДЗ								
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННАУЧНЫЙ ЦИКЛ	1	2	0	0	180	30	150	110	10	0	0	0	22	0	0	64	32	48	36	0	0	0						
ЕН.01	Химия	3	ДЗ			144	30	114	84	30							64	3	32	48	ДЗ								
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ			36		36	26	10										36	ДЗ								
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	11	6	0	1234	40	1194	766	428	0	0	0	36	36	0	0	344	36	48	256	284	266	0					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э		64		64	40	24			6	6			64	Э											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			Э		96		96	62	34			6	6					12	84	Э								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		ДЗ			72		72	52	20									36	36	ДЗ								
ОП.04	Организация обслуживания			Э		64		64	30	34			6	6			64	Э											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			Э		96		96	84	12			6	6						44	52	Э							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ			32		32	26	6										32	ДЗ								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ			96	20	76	40	36											96	ДЗ							
ОП.07(А)	Адаптивные информационные технологии (адаптационная дисциплина)					96		96	24	72																			
ОП.08	Охрана труда		ДЗ			60		60	44	16												60	ДЗ						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ			68		68	20	48											68	ДЗ							
(В)ОП.10	Товароведение продовольственных товаров		ДЗ			64		64	50	14						64	ДЗ												
(В)ОП.11	Кухни мира	3				90		90	74	16												90	3						
(В)ОП.12	Эффективное поведение выпускников на рынке труда	3				36		36	12	24												36	3						
(В)ОП.12(А)	Коммуникативный практикум (адаптационная дисциплина)					36		36	12	24																			
(В)ОП.13	Калькулирование и учет			Э		64	20	44	20	24			6	6						64	Э								
(В)ОП.14	Управление качеством	3				40		40	30	10												40	3						
(В)ОП.15	Технология продукции общественного питания			Э		64		64	54	10			6	6		64	Э												
(В)ОП.16	Этика делового общения	3				40		40	32	8												40	3						
(В)ОП.17	Основы финансовой грамотности		ДЗ			36		36	20	16						36	ДЗ												
(В)ОП.18	Экология в профессиональной деятельности		ДЗ			36		36	26	10											36	ДЗ							
(В)ОП.19	Основы предпринимательства		ДЗ			52		52	26	26						52	ДЗ												
(В)ОП.19(А)	Основы интеллектуального труда (адаптационная дисциплина)					52		52	26	26																			
(В)ОП.20	Психология в профессиональной деятельности		ДЗ			32		32	14	18											32	ДЗ							
(В)ОП.20(А)	Психология личности и профессиональное самоопределение (адаптационная дисциплина)					32		32	14	18																			

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, час										Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам																		
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем										1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				
								Нагрузка на дисциплины и МДК						Промежуточная аттестация	Консультации	Экзамены	Семестры																	
								В том числе по учебным дисциплинам и МДК									Недели																	
								Обязательная аудиторная учебная нагрузка	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Проект (курсовой, индивидуальный)	По практике (производственной и учебной)				1	2	3	4	5	6	7	8										
								17	24	16	6	12	5				16	13	3	7	20	11												
(В)ОП.21	Основы бережливого производства		ДЗ			32		32	10	22																								
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	0	9	3	6	2222	30	2048	612	312	0	32	1080	18	54	0	0	84	84	240	180	32	ДЗ			132	108	252	418	396				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				ЭК	216	0	216	52	20	0	0	144	0	6					144	ЭК													
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ			36		36	28	8									36															
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					36		36	24	12									36	ДЗ														
УП.01	Учебная практика		ДЗ			72		72					72						72															
ПП.01	Производственная практика					72		72					72		6					ДЗ	72													
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					400	10	390	114	38	0	16	216	6	12							184				72	144							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			Э		62		62	50	6			6	6							62	Э												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента					122	10	112	64	32		16									122	КП												
УП.02	Учебная практика		ДЗ			72		72					72													72								
ПП.02	Производственная практика					144		144					144		6											ДЗ	144							
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				ЭК	276	0	276	96	30	0	0	144	6	12										132	36	108							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			Э		60		60	44	10			6	6									60	Э	ЭК									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента					72		72	52	20													72											
УП.03	Учебная практика		ДЗ			36		36					36												36									
ПП.03	Производственная практика					108		108					108		6											ДЗ	108							
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				ЭК	196	0	196	58	30	0	0	108	0	6	0	0											88	108	ЭК				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и приготовления подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		ДЗ			44		44	34	10																	44	ДЗ						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					44		44	24	20																	44							
УП.04	Учебная практика		ДЗ			36		36					36																	36				
ПП.04	Производственная практика					72		72					72		6														72	ДЗ				
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм				ЭК	350	10	340	78	82		0	180	0	6														170	180	ЭК			
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		ДЗ			60		60	38	22																	60	ДЗ						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					110	10	100	40	60																	110							
УП.05	Учебная практика		ДЗ			72		72					72																	72	ДЗ			
ПП.05	Производственная практика					108		108					108		6															108	ДЗ			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				ЭК	268	0	268	102	42	0	16	108	0	0													160	108	ЭК				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала					160		160	102	42		16																160	КП					

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Нормативно-правовые разработки учебного плана.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северский промышленный колледж» разработан на Федеральном государственном образовательном стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1565); ред. от 17.12.2020г.

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 17.02. 2023г.);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 г., зарегистрированный Министерством юстиции России (рег. №24480 от 07.06.2012г.) в ред. Приказов Минпросвещения России № 732 от 12.08.2022г.;

Приказа Минобрнауки России от 24 08 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. N 70167 от 21.09.2022г.)

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021г., регистрационный №

05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 г., регистрационный № 59778

Приказа Министерства просвещения России от 14 октября 2022г. N 906 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» , зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 24.11.2022г. рег. № 71119

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 18.09. 2017 года, регистрационный N 48226.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", зарегистрировано в Минюсте РФ 18 декабря 2020 г. Устава ОГБПОУ "Северский промышленный колледж"

Положения о порядке разработки и утверждения основных образовательных программ.

Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Северского промышленного колледжа;

Положения о применении электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации

Положения о порядке организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся Северского промышленного колледжа;

Положения о порядке организации и проведения практики студентов, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования обучающихся Северского промышленного колледжа;

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Обучение проводится на русском языке.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 час в неделю; продолжительность учебной недели - шестидневная в соответствии с расписанием учебных занятий, занятия проводятся парами 2 по 45 минут. Общий объем каникулярного времени 13 недель: 11 недель на первом курсе и 2 недели в зимний период на При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа делиться на подгруппы численностью не более 15 человек.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, практические, тестирование, контрольная работа, решение ситуационных задач и др.) проводятся в соответствии с Порядком организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установленных их форм, периодичности и порядка проведения в колледже и рабочими программами дисциплин, профессиональных При реализации ППСЗ используются различные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической Формами промежуточной аттестации являются: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен по нескольким дисциплинам; комплексный дифференцированный зачет по нескольким дисциплинам; для учебной и производственной практик - дифференцированный зачет (ДЗ).

Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или профессионального модуля в количестве двух часов и должны быть отражены в рабочих программах. Прием экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, не более 1 недели в семестр, в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки и предусматривается за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. При наличии в сессию трёх экзаменов первый может быть проведён в

Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации установлено учебным планом по каждому семестру и не превышает 8 экзаменов в учебном году и 10 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по

Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. На проведение практик выделена часть

профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в объеме 25% от отведенного

Разделы учебной практики УП.ПМ.01 (2 недели) проводится в 4 семестре, УП.ПМ.02 (2 недели) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.03 (1 неделя) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.04 (1 неделя) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.05 (2 недели) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.07 (2 недели) проводится в 4 семестре в учебных классах и лабораториях колледжа рассредоточено.

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно (4 семестр) ПМ.01 (2 недели); ПМ.02 (4 недели) 6 семестр; ПМ.03 (3 недели) в 6 семестре, ПМ.04 (2 недели) в 8 семестре; ПМ.05 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.06 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.07 (3 недели) в 4 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 4 недель в 8 семестре в подразделениях организаций и предприятий, соответствующих по направлению деятельности тематике дипломной работы.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»
Общеобразовательный цикл является частью образовательной программы, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины на базе основного общего образования: русский язык, литература, , биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности , математика, физика (базовые), иностранный язык, информатика, химия (профильные), а также индивидуальный проект с выделением 36 часов в учебном плане на первом курсе, который выполняется по одной из общеобразовательных дисциплин. Индивидуальный проект представлен в виде учебного проекта, выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. Реализация общеобразовательного цикла осуществляется на 1

курсе
Общий объем академических часов составляет 1476 часов. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по Русскому языку, Математике и Химии.

Комплексный дифференцированный зачет проводится по Истории и Обществознанию.

Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры соответствуют профилю получаемого профессионального образования, установленному для групп специальностей 43.02.15 Поварское и

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Объемные параметры учебной нагрузки, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру.

Учебный цикл / объем основной ОПОП в часах
Общеобразовательный цикл - 1476
Общий гуманитарный и социально-экономический - 432
Математический и общий естественнонаучный - 180
Общепрофессиональный - 1234
Профессиональный - 2222
Промежуточная аттестация - 180
Государственная итоговая аттестация - 216
Общий объем ОПОП - 5940

Вариативная часть программы

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Объём вариативной части (30%) программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1296 часов учебной нагрузки. Вариативная часть распределена на:

увеличение на 622 часа ОП.ОО Общепрофессионального цикла, за счет которых добавлены часы на дисциплины цикла в количестве 36 часов, а так же 586 часов на введенные дисциплины (В) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров; (В) ОП.11 Кухни мира; (В) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности; (В) ОП.13 Калькулирование и учет; (В) ОП.14 Управление качеством; (В) ОП.15 Технология продукции общественного питания; (В) ОП.16 Этика делового общения; (В) ОП.17 Основы финансовой грамотности; (В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности; (В) ОП.19 Основы предпринимательства; (В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности; (В) ОП.21 Основы бережливого производства;

Увеличение на 494 часа ПМ.00 Профессиональный цикл с целью углубления подготовки получения дополнительных компетенций, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием. В том числе 180 часов на промежуточную аттестацию.

(В) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров - 64
(В) ОП.11 Кухни мира - 90
(В) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности - 36
(В) ОП.13 Калькулирование и учет - 64
(В) ОП.14 Управление качеством - 40
(В) ОП.15 Технология продукции общественного питания - 64
(В) ОП.16 Этика делового общения - 40
(В) ОП.17 Основы финансовой грамотности - 36
(В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности - 36
(В) ОП.19 Основы предпринимательства - 52
(В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности - 32
(В) ОП.21 Основы бережливого производства - 32
ОП.08 Охрана труда - 36
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов - 4
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 28
МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.03.02 Процессы приготовления, приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 12
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 8
МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 28

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 58
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала - 64
(В)МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции - 192
Промежуточная аттестация - 180
Итого - 1296

Общий объем дисциплины «Физическая культура» 236 академических часов.

При проведении лабораторных и практических занятий, выполнении курсовых работ учебная группа делится на подгруппы численностью не более 15 человек.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках На 3 курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные *учебные военные сборы* на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

В общеобразовательном цикле проводится комплексный дифференцированный зачет по ОДБ.03 Истории и ОДБ.04 Обществознанию

В профессиональном цикле по ПМ.03 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.03 и ГП.03.

В профессиональном цикле по ПМ.02 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.02 и ГП.02.

В профессиональном цикле по ПМ.01 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.01 и ГП.01.

В профессиональном цикле по ПМ.07 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.07 и ГП.07.

В профессиональном цикле по ПМ.05 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.05 и ГП.05. и ГП.06

В профессиональном цикле по ПМ.04 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.04 и ГП.04.

В профессиональном Модуле ПМ.01 проводится комплексный ДЗ по МДК.01.01 и МДК.01.02.

В профессиональном Модуле ПМ.02 проводится комплексный Э по МДК.02.01 и МДК.02.02.

В профессиональном Модуле ПМ.03 проводится комплексный ДЗ по МДК.03.01 и МДК.03.02.

В профессиональном Модуле ПМ.04 проводится комплексный Э по МДК.04.01 и МДК.04.02.

В профессиональном Модуле ПМ.04 проводится комплексный квалификационный Э по ПМ.02 и ПМ.03

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и выполнения демонстрационного экзамена

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

Кабинеты:
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет истории и общественных наук
Кабинет географии
Кабинет химии
Кабинет физики
Кабинет биологии
Кабинет математики
Кабинет информатики
социально-экономических дисциплин
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
иностранного языка
информационных технологий в профессиональной деятельности
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
экологических основ природопользования
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья
организации обслуживания
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:
химии
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд
кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актальный зал
Конференц зал

ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИИ

Код компетенции	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код компетенции	Наименование и код профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптирование рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
ПК 5.4.	реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими
ПК 6.3.	персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК.6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК.7.1	Выполнение работ по профессии Повар