

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Электростальский колледж»
О.В. Мосейчук
«01» июля 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок получения
образования – **3 года и 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО:

Предприятие работодателя:

Представитель работодателя:

ООО «Олимп»

Директор

С.В. Мурзина

«___» _____ 2021 г.

М.П.



СОГЛАСОВАНО:

Предприятие работодателя:

ИП Казанцева Е.С.

Директор:

Казанцева Е.С.

«___» _____ 2021 г.

М.П.



Год начала подготовки **2021 г.**

1. Сводные данные по бюджету

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение			
	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.			нед.	нед.	нед.
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	39	17	22	2		2													11	52
II	29	15	14	2		2		7	2	5	4			4					10	52
III	27	14	13	2		2		6	2	4	6	1	5						11	52
IV	18	13	5	1		1		5	4	1	7		7	4		4	4	2	2	43
Всего	113	59	54	7		7		18	8	10	17	1	16	4		4	4	2	34	199

График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-05.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-4.01	5-11	12-18	19-25	26.01-1.02	2-8	9-15	16-22	23.02-1.03	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03-5.04	6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-5.07	6-12	13-19	20-26	27.07-2.08	3-9	10-16	17-23	24-31	
	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	
I																	=	=																																			
II															0	0	=	=													0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	0	8	=	=															0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV													0	0	0	0	=	=							0	8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Промежуточная аттестация	III	Государственная итоговая аттестация
0	Учебная практика	*	Неделя отсутствует
8	Производственная практика (по профилю специальности)	=	Каникулы
X	Производственная практика (преддипломная)		

3. Сведения о комплексных видах контроля

№ п/п	Наименование комплексного вида контроля	Вид контроля	Наименование дисциплины	Курс	Семестр
1	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	4
			МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
2	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.01 Производственная практика	2	4
			УП.01 Учебная практика		
3	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	6
			МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
4	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.02 Производственная практика	3	6
			УП.02 Учебная практика		
5	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	6
			МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
6	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.03 Производственная практика	3	6
			УП.03 Учебная практика		
7	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	6
			МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
8	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.04 Производственная практика	3	6
			УП.04 Учебная практика		

9	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.05 Производственная практика	4	8
			УП.05 Учебная практика		
10	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.06.01 Производственная практика	4	8
			УП.06.01 Учебная практика		
11	Комплексный дифференцированный зачет	Диф. зач	ПП.07.01 Производственная практика	2	4
			УП.07.01 Учебная практика		

4. Перечень специальных помещений

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	иностранного языка
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1.	химии
2.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	место для стрельбы
Залы:	
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации Программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ)

Настоящий учебный план ППССЗ среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж» разработан на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ и Министерства Просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным

общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования” (зарегистрирован в Минюсте России 20.04.2021 № 63180);

- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся»;
- приказ Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО в соответствии с письмом Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413”;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565 (зарег. Министерством юстиции РФ 20.12.2016 г., рег. N 44828);
- Профессиональные стандарты:
 - Повар - утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.(зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., рег. N 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации; Код профессионального стандарта – 33.011;
 - Кондитер утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.(зарегистрирован в Минюсте от 21 сентября 2015 г. рег. N 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации; Код профессионального стандарта – 33.010;
 - Пекарь, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. рег. N 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации; Код профессионального стандарта –33.014
- 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 СОО»);
- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов РФ, изучения государственных языков республик РФ, родных языков из числа языков народов РФ, в том числе русского как родного»);
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;
- Локальные акты ГБПОУ МО «Электростальский колледж».

Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ с освоением **общих и профессиональных компетенций**, включающих в себя способность:
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 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, адаптацию рецептов 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, 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, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к 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 обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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 подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного 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.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2021 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- ✓ учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану;
- ✓ продолжительность учебной недели – пятидневная
Объем учебных недель составляет на:
 - 1 курсе- 41 неделя
 - 2 курсе- 42 недели
 - 3 курсе- 41 неделя
 - 4 курсе- 41 неделя
- ✓ Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет **199 недель**, в том числе:
объем учебной нагрузки – **159 недель**:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – 113 недель;
 - промежуточная аттестация – 7 недель;
 - учебная практика – 12 недель;
 - производственная практика по профилю специальности – 15 недель;
 - преддипломная практика – 4 недели;
 - государственная итоговая аттестация – **6 недель**;
 - каникулы – **34 недели**.
- ✓ для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- ✓ объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу;
- ✓ по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- ✓ численность обучающихся в группе - не более 25 человек;
- ✓ Образовательная программа имеет следующую структуру:
 - общеобразовательный учебный цикл;
 - общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;
 - математический и общий естественнонаучный учебный цикл;
 - общепрофессиональный учебный цикл;

- профессиональный учебный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

- ✓ промежуточная аттестация в форме контрольной работы, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;
- ✓ количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество дифференцированных зачетов – не более 10, включая дифференцированные зачеты по учебным и производственным практикам. В указанное количество не входят зачеты (дифференцированные зачеты) по физической культуре;
- ✓ на промежуточную аттестацию (экзамены) отводятся 7 недель.
 - 1 курс – 2 недели;
 - 2 курс – 2 недели;
 - 3 курс – 2 недели;
 - 4 курс – 1 неделя;

В течение учебного года предусмотрено ее рассредоточенное проведение: аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная;

- ✓ курсовые проекты проводятся за счет часов, отведенных на изучение профессионального модуля 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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ✓ в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы:
 - 1 курс – 11 недель;
 - 2 курс – 10 недель;
 - 3 курс – 11 недель;
 - 4 курс – 2 недели;

За весь период обучения предусматривается 34 недели каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период;

- ✓ общий объем часов по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура составляет 171 академических часов (148 академических часов занятий во взаимодействии с преподавателем и 23 академических часа самостоятельной работы обучающихся);
- ✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины Физическая культура с учетом состояния их здоровья;
- ✓ структура образовательной программы предусматривает включение адаптационных дисциплин: ОП.11 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера
- ✓ в учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта по дисциплине БД.07 История. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение 1 года самостоятельно и представляет собой особую форму организации деятельности обучающегося.
- ✓ при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей). Практики образовательная деятельность частично организована в форме практической подготовки;
- ✓ практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных

с будущей профессиональной деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Распредот. или концентр.	Кол-во часов
1.	УП.01	ПМ.01	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-1.4	Учебная мастерская	Концентр	72
2	ПП.01	ПМ.01	2 недели	ОК1-11; ПК1.1-1.4	Предприятия работодателей	Концентр	72
3.	УП.02	ПМ.02	4 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Предприятия работодателей	Концентр	144
4	ПП.02	ПМ.02	3 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Предприятия работодателей	Концентр	108
5.	УП.03	ПМ.03	1 неделя	ОК1-11; ПК3.1-3.7	Предприятия работодателей	Концентр	36
6	ПП.03	ПМ.03	2 недели	ОК1-11; ПК3.1-3.7	Предприятия работодателей	Концентр	72
7	УП.04	ПМ.04	1 неделя	ОК1-11; ПК4.1-4.6	Учебная мастерская	Концентр	36
8	ПП.04	ПМ.04	1 неделя	ОК1-11; ПК4.1-4.6	Предприятия работодателей	Концентр	36
9	УП.05	ПМ.05	4 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.6	Учебная мастерская	Концентр	144
10	ПП.05	ПМ.05	4 недели	ОК1-11; ПК5.1-5.6	Предприятия работодателей	Концентр	144
11	УП.06	ПМ.06	1 неделя	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Учебная мастерская	Концентр	36
12	ПП.06	ПМ.06	3 недели	ОК1-11; ПК6.1-6.5	Предприятия работодателей	Концентр	108
13	УП.07	ПМ.07	5 недель	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Учебная мастерская	Концентр	180
14	ПП.07	ПМ.07	2 недели	ОК1-11; ПК2.1-2.8	Предприятия работодателей	Концентр	72
ВСЕГО:							1260

- ✓ учебным планом предусмотрено 34 недели учебной и производственной практики, в том числе: учебная практика – 18 недель, производственная практика – 17 недель.
- ✓ Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (проекта);
- ✓ Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) и реализуется до начала процедуры государственной итоговой аттестации (ГИА);
- ✓ Длительность проведения преддипломной практики составляет 144 часа.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО формируется в соответствии Приказом Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. № 115 "Об утверждении Порядка

организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования” (зарегистрирован в Минюсте России 20.04.2021 № 63180).

Учитывая опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404 часа распределено на изучение базовых, профильных и предлагаемых ОО учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП:

БД.01	Русский язык	63
БД.02	Литература	117
БД.03	Родная литература	39
БД.04	Иностранный язык	117
БД.05	Астрономия	39
БД.06	Обществознание	78
БД.07	История	78
БД.08	Физическая культура	117
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	39
ПД.01	Математика	258
ПД.02	География	117
ПД.03	Экономика	102
ПОО.01	Введение в специальность	78
ПОО.02	Информатика	156
ПОО.03	Химия	78

Общеобразовательная учебная дисциплины «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 39 часов (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 СОО»)).

По дисциплине «Физическая культура» предусматривается 2-3 часа обязательных аудиторных занятий.

5.4. Формирование вариативной части образовательной программы

При формировании ППССЗ использован объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ с учетом потребности работодателей и спецификой деятельности образовательной организации.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, МДК, ПМ	Кол-во часов по ФГОС	Кол-во часов вариативной части	Всего часов	Обоснование вариативной части
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	106	529	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя,
ОГСЭ.01	Основы философии	36	11	47	

ОГСЭ.02	История	36	11	47	потребностями и возможностями обучающихся.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	8	172	
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	7	171	
ОГСЭ.05	Психология общения	32	22	45	
ОГСЭ.06	Основы права	-	47	47	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	33	213	
ЕН.01	Химия	144	20	164	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ЕН.03	Экологические основы природопользования	36	13	49	
П.00	Профессиональный учебный цикл	2205	1157	3362	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	612	220	832	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	23	87	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	18	114	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	34	98	
ОП.04	Организация обслуживания	64	11	75	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	15	111	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	9	41	
ОП.07	Информационные технологии профессиональной деятельности/	96	-	96	
ОП.08	Охрана труда	32	11	43	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	2	70	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	-	39	39	
ОП.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера	-	58	58	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

ПМ.00	Профессиональные модули	1593	937	2530	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	82	294	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
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	336	163	499	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	72	284	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	185	50	235	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	264	234	498	

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	48	252	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 16472 пекарь)	180	288	468	Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ИТОГО	2808	1296	4104	

5.5. Порядок распределения часов самостоятельной учебной работы

По учебному плану предусмотрено **152 часа** самостоятельной работы.

Индекс	Наименование	Самостоятельная работа
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53
ОГСЭ.01	Основы философии	2
ОГСЭ.02	История	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	23
ОГСЭ.05	Психология общения	-
ОГСЭ.06	<i>Основы права</i>	2
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	11
ЕН.01	Химия	7
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	15
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1
ОП.04	Организация обслуживания	-
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/	1
ОП.08	Охрана труда	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2
ОП.10	<i>Основы финансовой грамотности</i>	-
<i>ОП.11</i>	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера</i>	-
П.00	Профессиональный цикл	73
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	12
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1
МДК.07.01	<i>Простые хлебобулочные изделия</i>	6
МДК.07.02	<i>Приготовление простых блюд</i>	-

5.6. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает контрольную работу, дифференцированный зачет и экзамен.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах.

Экзамен предусматривается за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов.

Распределение часов промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Распределение часов		
			на экзамен	на консультации	на подготовку к экзамену
1.	БД.01.Русский язык	24	6	1	17
2.	ПД.01.Математика	24	6	1	17
3.	ПД.03.Экономика	24	6	1	17
4.	ЕН.01 Химия	20	6	1	13
5.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	10	6	1	3
6.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	10	6	1	3

7.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	10	6	1	3
8.	ОП.04 Организация обслуживания	8	6	1	1
9.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	6	1	1
10.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	21	6	4	11
11.	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	18	6	2	10
12.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	17	6	2	9
13.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	17	6	2	9

14.	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	10	6	1	3
15.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	10	6	1	3
16.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 16472 пекарь)	21	6	4	11
	ВСЕГО	252	96	25	131

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной. Проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проходит в форме защиты ВКР, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Общий объем часов, отводимых во ФГОС СПО на проведение ГИА ППССЗ составляет 216 часов.