УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ "СПК"
_____ У.Ф. Бенсон
"__" _____ 2022 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**

Срок получения образования: **3 года 10 месяцев**

по программе базовой подготовки

на базе основного общегоо образования

Год начала подготовки **2022г.**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2 График учебного процесса

Группа Д072П

| Курс | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | | Август | | | | Курс | Теоретич. обучение | | Промежут. аттест. | Производ. практика, нед. | | | ГИА, нед. | Каникулы, нед. | Всего, нед. |
|---|---|---

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Группа Д072П

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	39				2			11	**52**
2	30	4	5		2			11	**52**
3	29	3	7		2			10	**52**
4	20	3	8	4	1	4	2	2	**43**
Всего	**118**	**10**	**20**	**4**	**7**	**4**	**2**	**34**	**199**

4 План учебного процесса
Группа Д072П

специальность 43.02.15
квалификация Специалист по поварскомц и кондитерскому делу
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

УТВЕРЖД УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ "СПК"
Г.Ф. Бенсон



Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, час								Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
										в том числе нагрузка во					1 курс		2 курс			3 курс			4 курс	
															Семестры									
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	КП	Всего	Самост работа	Всего взаимодействие с преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Проект (курсовой, индивидуальный)	практики	Консультации	1	2	3	4	5	6			7	8
															Недели									
															17	22	16	6	12 5	16	13 3 7		20	11
1	2	3					4	5	6	8	9	11		13	15	16	17	18	19	20	21		22	23
ОД.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	2	10	3	0	0	1404		1404	647	750	7		0	612	792								
ОДБ.00	**Общеобразовательные предметы (базовые)**						663		663	258	405				289	374								
ОДБ.01	Русский язык			Э			39		39	0	39				17	22 Э								
ОДБ.02	Литература		ДЗ				117		117	91	26				51	66 ДЗ								
ОДБ.03	Родная литература						39		39	39					17	22								
ОДБ.04	Иностранный язык		ДЗ				117		117	0	117				51	66 ДЗ								
ОДБ.05	История		ДЗ				78		78	70	8				34	44 ДЗ								
ОДБ.06	Физическая культура	З	ДЗ				117		117	0	117				51 З	66 ДЗ								
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ				39		39	29	10				17	22 ДЗ								
ОДБ.08	Астрономия	З					39		39	29	10				17	22 З								
ОДБ.09	Информатика		ДЗ				78		78	0	78				34	44 ДЗ								
ОДП.00	**Общеобразовательные предметы (профильные)**						468		468	196	272				204	264								
ОДП.10	Математика			Э			234		234	0	234				102	132 Э								
ОДП.11	Химия			Э			117		117	97	20				51	66 Э								
ОДП.12	Биология						117		117	99	18				51	66								
ОДД.00	**Общеобразовательные предметы (дополнительные)**						273		273	193	73	7			119	154								
ОДД.13(В)	Введение в специальность		ДЗ				34		34	10	17	7			34 ДЗ									
ОДД.14	Физика		ДЗ				39		39	29	10				17	22 ДЗ								
ОДД.15	Обществознание						61		61	51	10				17	44								
ОДД.16	Экономика		ДЗ				61		61	55	6				17	44 ДЗ								
ОДД.17	Право						39		39	19	20				17	22								
ОДД.18	География		ДЗ				39		39	29	10				17	22 ДЗ								
ОГСЭ.00	**ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**	3	5	0	0	0	432	0	432	74	358	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		164	0	164						58	46	60 ДЗ					
ОГСЭ.04	Физическая культура	З З З	ДЗ				164		164	0	164						26 З	18	36 З	32 З	52 ДЗ			
ОГСЭ.05	Психология общения		ДЗ				32		32	22	10									32 ДЗ				
ЕН.00	**МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**	1	2	0	0	0	180	0	180	140	40						64	32	48	36	0		0	0
ЕН.01	Химия	З	ДЗ				144		144	114	30						64 З	32	48 ДЗ					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ				36		36	26	10									36 ДЗ				
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	4	11	6	0	0	1234	0	1234	750	484	0			0		344	36	48	256	284		266	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и			Э			64		64	40	24						64 Э							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			Э			96		96	62	34								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						64 Э							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			Э			96		96	84	12									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		96	24	72										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	З					90		90	74	16												90 З	
(В)ОП.12	Эффективное поведение выпускников на рынке труда	З					36		36	12	24												36 З	
(В)ОП.12(А)	Коммуникативный практикум (адаптационная						36		36	12	24													
(В)ОП.13	Калькулирование и учет			Э			64		64	20	44									64 Э				
(В)ОП.14	Управление качеством	З					40		40	30	10												40 З	
(В)ОП.15	Технология продукции общественного питания			Э			64		64	54	10						64 Э							
(В)ОП.16	Этика делового общения	З					40		40	32	8												40 З	
(В)ОП.17	Основы финансовой грамотности		ДЗ				36		36	20	16						36 ДЗ							

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, час								Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам															
										в том числе нагрузка во						1 курс		2 курс				3 курс				4 курс			
																Семестры													
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	КП	Всего	Самост. работа	Всего взаимодействие с преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Проект (курсовой индивидуальный)	практики	Консультации	1	2	3		4		5		6			7	8			
																Недели													
															17	22	16		6	12	5	16	13	3	7	20	11			
(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																			
(В)ОП.21	Основы бережливого производства		ДЗ				32		32	10	22											32	ДЗ							
ПМ.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**0**	**9**	**3**	**6**	**2**	**2222**	**0**	**2078**	**634**	**332**	**32**	**1080**		**0**	**0**	**84**		**84**	**240**	**180**	**184**	**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	144							144	ЭК									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ				36		36	28	8									36	ДЗ									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						36		36	24	12									36										
УП.01	Учебная практика		ДЗ				72		72				72							72	ДЗ									
ПП.01	Производственная практика						72		72				72								72									
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**						400	0	400	120	48	16	216									184		72	144						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э			62		62	56	6											62	Э							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного					КП	122		122	64	42	16										122	КП							
УП02	Учебная практика		ДЗ				72		72				72											72						
ПП.02	Производственная практика						144		144				144											ДЗ	144					
ПМ.03	**Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**				ЭК		276	0	276	102	30	0	144	0										132	36	108					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э			60		60	50	10												60	Э	ЭК					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						72		72	52	20												72							
УП.03	Учебная практика		ДЗ				36		36				36											36						
ПП.03	Производственная практика						108		108				108											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	108	0	0	0										88	108	ЭК			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и приготовление 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						44		44	24	20															44				
УП.04	Учебная практика		ДЗ				36		36				36														36	ДЗ		
ПП.04	Производственная практика						72		72				72														72			

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, час								Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
										в том числе нагрузка во					1 курс		2 курс				3 курс			4 курс	
															Семестры									
		Зачеты	ДЗ	Экзамены	ЭК	КП	Всего	Самост работа	Всего взаимодействие с преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Проект (курсовой, индивидуальный)	практики	Консультации	1	2	3	4		5	6			7	8
															Недели									
															17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	11
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 обслуживания**				ЭК		350	0	350	88	82		180												170	180 ЭК
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подоготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		ДЗ				60		60	38	22														60	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						110		110	50	60														ДЗ 110	
УП.05	Учебная практика		ДЗ				72		72				72													72
ПП.05	Производственная практика						108		108				108													108 ДЗ
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**				ЭК		268	0	268	102	42	16	108	0											160	108 ЭК
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала					КП	160		160	102	42	16													160 КП	
ПП.06	Производственная практика		ДЗ				108		108				108													108 ДЗ
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии "Повар"**				ЭК		372	0	372	112	80		180				84	84	96 ЭК	108						
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"			Э			192		192	112	80						84	84	24 Э							
УП.07	Учебная практика						72		72				72						72 ДЗ							
ПП.07	Производственная практика						108		108				108							108						
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**						**144**	**144**					**144**													
ПА.00	**Промежуточная аттестация**						**252**		**252**							72	36			36	36		36			36
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация 6 нед.**						**216**	**144**	**72**																	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144																		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы						72		72																	
ВК.00	**Время каникул**						**34 нед.**																			
Общий объём образовательной программы на базе основного общего образования		**10**	**37**	**12**	**6**	**2**	**5940**	**144**	**5652**	**2245**	**1964**	**39**	**1080**	**0**	**612**	**792**	**576**	**216**	**432**	**180**	**576**	**468**	**108**	**252**	**720**	**396**
УП.00	**Учебная практика нед/час**	**10**		**30нед**			**360**	**972час**		**Количество учебных часов в неделю**					**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**	**36,00**
ПП.00	**Практика по профилю специальности нед/час**	**20**					**612**																			
Консультации на учебную группу - 100 часов в год (400 часов)									Дисциплин МДК						**0**	**0**	1	1	2		1		1		3	0
Государственная итоговая аттестация - **дипломный проект (включая демонстрационный**									Учебная практика						0	0	0	0	4		0		3		0	3
1 Программа базовой подготовки:									Практика по профилю специальности						0	0	0	0	5		0		7		0	8
									Преддипломная практика, нед.						0	0	0	0	0		0		0		0	4
1.1 Защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) (в том числе демонстрационный экзамен)									Экзаменов						0	3	3	0	3		3		3		0	3
Выполнение дипломного проекта (включая демонстрационный экзамен) **(всего 4 нед.)**									Дифференцированных зачетов						1	9	3	0	6		5		6		4	3
Защита дипломного проекта (включая демонстрационный экзамен) **(всего 2 нед.)**									Зачетов						1	1	2	0	1		1		0		4	0
1.2 Государственные экзамены не предусмотрены									Курсовых проектов						0	0	0	0	0		1		0		1	0

РАЗРАБОТАНО:

методист ИМЦ _____/Назарова Е.Б./

СОГЛАСОВАНО:

И.о зам. директора по РОКиУР, руководитель ИМЦ _____/Демина Е.В./

Рассмотрено и утверждено на Методическом совете протокол № 5 от 20.05. 2022г.

согласовано 11.05.2022 Дм Акобек А.А.

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

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1565);

Наименование
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования – Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г.

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями приказ Минобрнауки России от 31 января 2014г.);

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия Профессий и специальностей среднего профессионального образования»

Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ -УТВЕРЖДЕН приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816.

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» (с изменениями и дополнениями), на основании п.1.7 ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при реализации отдельных компонентов данной образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Сетевая форма реализации программы используется.

Организация учебного процесса и режим занятий

учнбный год начинается 1 сентября. Обучение проходит на государственном языке Рссийской Федерации. Обязательный объем учебной нагрузки 36 час в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу; общий объем каникулярного времени 34 недели. В учебном году 11 недель (на 3 курсе 10 нед., т.к 1 нед. Военные сборы в июне).

Продолжительность учебной недели - шестидневная, с группировкой занятий парами- 2 по 45 мин.

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 техникуме и рабочими программами дисциплин, профессиональных

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов запланированы в соответствии с разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФИРО, с Порядком организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБОУ СПО «Северский

По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в рабочий учебный план, выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»).

Промежуточная аттестация: З-зачет, ДЗ-дифференцированный зачет, Э-экзамен, комплексный ДЗ; комплексный ДЗ; комплексный З; экзамен (демонстрационный); для учебной или производственной практик - дифференцированный

Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или модуля. 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.

За весь период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ, реализуемых в пределах времени, отведенного на изучение учебной дисциплины МДК.02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.02; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.6.

Форма проведения консультаций, предусмотренных учебным планом - групповые, индивидуальные, устные, письменные, так и по электронной почте. Консультации проводятся преподавателями в соответствии с утвержденным на семестр графиком. Консультации предусмотрены на каждую учебную группу в объеме 100 часов в год.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу
Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с «Порядком прохождения (проведения) практики студентов СПК» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках
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 Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального
Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов максимальной нагрузки, из них 1404 часа нагрузки во взаимодействии с преподавателем, 72 часа промежуточной аттестации.
В учебном плане на 1 курсе обучения самостоятельная работа не предусмотрена.
* В общеобразовательном цикле по дисциплине "Введение в специальность" проводится индивидуальный проект.
В общеобразовательном цикле проводится комплексный дифференцированный зачет по ОДБ.02 Литературе и ОДБ.03 Родной литературе.
В общеобразовательном цикле проводится комплексный дифференцированный зачет по ОДЭ.15 Обществознание, ОДЭ.16 Экономика и ОДЭ.17 Право.
В общеобразовательном цикле проводится комплексный экзамен по ОДП.11 Химия и ОДП.12 Биология.
Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед.; промежуточная аттестация - 2 нед.; каникулярное время - 11 нед.
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 элементов соответствует требованиям ФГОС СО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
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 - 1404
Общий гуманитарный и социально-экономический - 432
Математический и общий естественно-научный - 180
Общепрофессиональный - 1234
Профессиональный - 2222
Промежуточная аттестация - 252
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 колличестве 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.17Основы финансовой грамотности; (В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности; (В) ОП.19 Основы предпринимательства; (В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности; (В) ОП.21Основы 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, регилнальных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскилс. В том числе 180 часов на промежуточную

(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 и приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов - 4
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и процессы 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 и приготовление, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 28
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.04.01 Организация процессов приготовления и приготовление, подоготовки 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 подоготвки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 28
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 61
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала - 64
МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции - 12
Промежуточная аттестация - 180
Итого - 1296

Общий объем дисциплины «Физическая культура» 281 академических часов.

При проведении лабораторных и практических занятий, выполнении курсовых работ 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.

На 3 курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

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

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

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

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

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

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

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, адаптацию 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, непродолжительно е 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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,
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
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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

Кабинеты:
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного язывa
Кабинет истории и общественных наук
Кабинет географии
Кабинет астрономии
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; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал
Конференц зал