

Рассмотрено и принято  
на заседании МЦК  
Протокол № 1 от 30.08.2023г.  
Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Кони́на Н.Г.

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ КТТ  
\_\_\_\_\_ Р.К. Таиров  
30 августа 2023г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Квалификация:** Специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

### Сводные данные по бюджетному времени

Курсы	Объем образовательной программы, час						ГИА	Каникулы	Всего
	Обучение по дисциплинам и МДК								
	Обучение по дисциплинам	Обучение по междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	39	-	-	-	-	2	-	11	52
II	18,1	8,9	5	8	-	1	-	11	52
III	6,6	14,4	6	13	-	2	-	10	52
IV	9,6	10,4	3	6	4	2	6	2	43
<b>Всего:</b>	<b>73,3</b>	<b>33,7</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Феврал				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен-5окт	6-12	13-19	20-26	27окт-2ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29дек-4январ	5-11	12-18	19-25	26январ-1фев	2-8	9-15	16-22	23фев-1мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30мар-5апр	6-12	13-19	20-26	27апр-3май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	14-21	22-28	29июн-5июл	6-12	13-19	20-26	27июл-2авг	3-9	10-16	17-23	24-31														
I																	::	=	=																																															
II																																	::	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8																
III																																																																		
IV																																																																		

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к ГИА
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	ГИА
	=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)		

## План учебного процесса

Индекс	Наименование циклоп, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (З,ДЗ, Э)	Объем образовательной программы, час (час./нед.)	Объем образовательной программы, час (час./нед.)							Распределение обязательной нагрузки									
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс		
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				Практика				Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 18 нед.
				Всего	в том числе			учебная	производственная	Промежуточная аттестация										
лекций	ЛР и ПЗ	курсовых работ																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины	/10/6	1476	1476	1046	362				72		612	864							
ОУД. 01	Русский язык	Э,Э	72	72	56					16		17	55							
ОУД. 02	Литература	ДЗ	108	108	106					2		51	57							
ОУД. 03	История	ДЗ	136	136	134					2		51	85							
ОУД. 04	Обществознание	ДЗ	72	72	70					2		34	38							
ОУД. 05	География	ДЗ	72	72	70					2		34	38							
ОУД. 06	Иностранный язык	ДЗ	144	144		142				2		34	38							
ОУД. 07	Математика	Э,Э	232	232	216					16		85	147							
ОУД. 08	Информатика	ДЗ	144	144	78	64				2		51	93							
ОУД. 09	Физическая культура	ДЗ	72	72		68				4		17	55							
ОУД. 10	ОБЖ	ДЗ	68	68	44	22				2		34	34							
ОУД. 11	Физика	ДЗ	108	108	84	22				2		51	57							
ОУД. 12	Химия	Э,Э	144	144	106	22				16		68	76							
ОУД. 13	Биология	ДЗ	72	72	48	22				2		68	76							
ОУД. 14	Индивидуальный проект	ДЗ	32	32	30					2		17	15							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	8/0/1			86	340	0	0	0	24	6	0	0	120	64	54	86	50	58
ОГСЭ.01	Основы философии	3	36	36	30	4					2						36		
ОГСЭ.02	История	3	36	36	30	4					2			36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,	164	164	0	164				12				56	36	26	28	18	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,Э	164	164	0	164				12				28	28	28	22	32	26
ОГСЭ.05	Психология общения	3	32	32	26	4					2								32
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	1/1	180	172	134	38	0	0	0	0	8	0	0	72	72	0	0	28	8
ЕН.01	Химия	Э	144	140	104	36					4			72	72				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	36	32	30	2					4							28	8
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	3/2/5	620	602	354	248	0	0	0	72	18	0	0	178	146	48	48	30	170
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	64	62	46	16				6	2			32	32				
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	94	70	24				12	2			48	48				
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	64	62	34	28				12	2			32	32				
ОПД.04	Организация обслуживания	Э	68	66	40	26				12	2								68
ОПД.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	Э	56	54	32	22				12	2								56
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	32	30	26	4				6	2								32
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	94	22	72				6	2						48	48	
ОПД.08	Охрана труда	3	32	30	20	10					2			32					
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	34	34				6				34	34				
ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции	3	44	42	30	12					2							30	14
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	0/15/10	2836	1198	606	560	32	504	1116	84	18	36	36	242	582	510	766	504	628
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	0/14/10	2692	1198	606	560	32	504	972	84	18	0	0	242	546	474	730	468	232

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0/2/1</b>	<b>272</b>	<b>90</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	92	90	70	20				12	2			84	8				
УП.01	Учебная практика	ДЗ <sup>к</sup>	72		0			72							72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ <sup>к</sup>	108		0				108						108				
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	<b>516</b>	<b>224</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	34	32	26	6				6	2			34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	194	192	78	98	16			6	2			124	70				
УП.02	Учебная практика**	ДЗ <sup>к</sup>	108		0			108							108				
ПП.02	Производственная практика**	ДЗ <sup>к</sup>	180		0				180						180				
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	<b>432</b>	<b>212</b>	<b>104</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	108	106	52	54				6	2					108			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	Э	108	106	52	54				6	2					108			
УП.03	Учебная практика	ДЗ <sup>К</sup>	36		0			36								36			
ПП.03	Производственная практика*	ДЗ <sup>К</sup>	180		0				180							180			
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>0/2/1</b>	<b>272</b>	<b>90</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 04.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	Э	92	90	50	40				12	2						92		
УП.04	Учебная практика**	ДЗ <sup>К</sup>	72					72									72		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ <sup>К</sup>	108						108								108		
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	<b>500</b>	<b>208</b>	<b>106</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>458</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	32	32	20	12				6	-					32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	Э	180	176	86	90				6	4					10	170		
УП.05.	Учебная практика**	ДЗ <sup>К</sup>	108					108									108		
ПП.05.	Производственная практика**	ДЗ <sup>К</sup>	180						180								180		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>0/2/1</b>	<b>232</b>	<b>158</b>	<b>64</b>	<b>78</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>232</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Э	160	158	64	78	16			12	2								160
УП.06.	Учебная практика	ДЗ	36					36											36
ПП.06.	Производственная практика	ДЗ	36						36										36
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 12901 Кондитер</b>	<b>0/2/1</b>	<b>468</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>12</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	216	216	108	108				12								216	
УП.07.	Учебная практика	ДЗ <sup>К</sup>	72					72										72	
ПП.07.	Производственная практика*	ДЗ <sup>К</sup>	180						180									180	
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика*</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>						<b>144</b>										<b>144</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация- 7 недель</b>		<b>252</b>							<b>252</b>		<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>																<b>216</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>50</b>								<b>50</b>								
	<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем , час</b>		<b>5890</b>																
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>12/28 /23</b>	<b>5940</b>	<b>3880</b>	<b>2226</b>	<b>1548</b>	<b>32</b>	<b>504</b>	<b>1116</b>	<b>252</b>	<b>50</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

<b>ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы .</b> Выполнение дипломной работы (всего 4 нед.) Защита дипломной работы и <b>демонстрационный экзамен</b> ( всего 2 нед. )	<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК					612	828	612	360	360	396	324	396
		учебной практики								180	36	180	72	36
		производст. практики								288	180	288	180	36
		преддипломн. практики												144
		экзаменов					3	3	3	2	3	2	4	3
		дифф, зачетов					1	9	1	5	3	3	3	3
		зачетов							2	2	2	2	2	2

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
<b>1.</b>	<b>Кабинеты:</b>
	Социально-экономических дисциплин Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Информационных технологий в профессиональной деятельности Экологических основ природопользования Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Организации хранения и контроля запасов сырья
<b>2.</b>	<b>Лаборатории:</b>
	Химии Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<b>3.</b>	<b>Мастерские:</b>
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитке Учебный кондитерский цех
<b>4.</b>	<b>Спортивный комплекс</b>
	Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
<b>5.</b>	<b>Залы:</b>
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет



Актовый зал
-------------

#### 4. Пояснительная записка

4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерством образования и науки № 1565 от 09.12.2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44828) от 20.12.2016 г. **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

-Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015г. №914).

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 г. № 37 «О внесении изменений в порядок проведения ГИА»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 555н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства».

- Устава ОГБПОУ «КТТ».

- Локальными актами ПОУ

#### 4.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание- в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебный процесс проводится в соответствии с графиком учебного процесса, регулируется расписанием учебных занятий, консультаций и расписанием экзаменационных сессий.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики ( в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул составляет 34 недели.

Самостоятельная работа обучающихся , отведена на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла профессиональных модулей.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (72 часа), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в объеме 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья

Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин «Физическая культура». Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплин «Химия» общеобразовательного циклов.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 14 недель (504 часа), объем производственной практики составляет 31неделя (1116 часов), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную) , что составляет более 33% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 14 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности,

предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 27 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. В рамках освоения программы ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваивается профессия, «кондитер».

Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недель проводится в 8 семестре концентрированно. Каждый вид и этап практики завершается дифференциальным зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение 2 курсовых работ: в 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 (3,4 семестр) и в ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 сем.)

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Объем дисциплины «Физическая культура» составляет 164 часа в общем гуманитарном социально-экономическом цикле и 72 часа в общеобразовательном цикле.

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

Для всех видов учебных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут, который может объединяться с последующим часом, но не более 90 минут.

Реализация программы среднего профессионального образования сопровождается осуществлением текущего контроля успеваемости и проведением промежуточной аттестации обучающихся, периодичность и порядок проведения которых устанавливается планом учебного процесса.

#### **4.2 Формирование вариативной части**

Вариативная часть составляет 1294 часа , распределена в соответствии с требованиями профессиональных стандартов для реализации в рамках профессиональных дисциплин и модулей и согласована с работодателями:

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (МДК, УП, ПП)</b>	<b>Количество часов, отведенных за счет вариативной части</b>	<b>Обоснование</b>
1	ОПД 04 Организация обслуживания	4	Углубление знаний и умений
2	ОПД. 10 Контроль качества кулинарной продукции	44	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП), проведение лабораторно-практических работ
	МДК 01.01. Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
	ПП 01 Производственная практика	36	
	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	
	УП. 02 Учебная практика	36	
	ПП.02 Производственная практика	36	
	МДК 03.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	
	ПП. 03. Производственная практика	72	
	МДК 04.01. Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	24	

	сложного ассортимента		
	УП. 04 Учебная практика	36	
	ПП. 04 Производственная практика	36	
	МДК 05.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	128	
	УП. 05 Учебная практика	36	
	ПП. 05 Производственная	72	
	МДК 06.02 Возможности использования программ R-keeper и StoreHouse в организациях питания	62	Для освоения профессиональных компетенций специалиста среднего звена в рамках основных видов деятельности, в том числе для решения профессиональных задач с применением программного продукта StoreHouse V4
	УП 07 Учебная практика	72	
	ПП 07 Производственная практика	396	Для углубления, расширения навыков и приобретения профессионального опыта по профессиям <b>рабочих</b> <b>ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>

### 4.3. Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся (индивидуальные, групповые) проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

Консультации проводятся в пределах объема обязательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарных курсов, модулей, содержащих курсовые работы. Во время консультаций преподаватель может разъяснять способы действий и приемы самостоятельной работы с конкретным материалом при выполнении конкретного задания.

### 4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе и отдельной части или всего объема ученой дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины, а так же экзамены.

Формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет, который так же проводится в счет часов, отведенных на изучение МДК.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Формы текущего контроля знаний- тестирование, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Для проведения промежуточной аттестации используются следующие формы:

З-зачет

ДЗ- дифференцированный зачет

ДЗ<sup>К</sup>- комбинированный дифференцированный зачет

Э- экзамен

Э<sup>К</sup>- комбинированный экзамен

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т. д.

Количество учебных дисциплин, МДК (в том числе за счет вариативной части), учебных и производственных практик, модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в одном учебном году, не превышает восемнадцати.

Итоговый экзамен по профессиональному модулю позволяет оценить уровень знаний, сформировать компетенции, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;

- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов России по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться.

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций- баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ПОУ, оснащенных в соответствии с требованиями стандартов Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по профессиональному модулю предусмотрен пакет контрольно-измерительных материалов (далее- КИМ).

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации Результаты освоения видов деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на Государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

#### **Расчет практикоориентированности учебного плана**

$$\text{Пр}() = \text{ЛПЗ} + \text{КР} + (\text{УП} + \text{ПП}) / \text{Ун.общ} * 100\% = 1548 + 32 + (504 + 1116) / 5724 * 100 = 62\%$$

где,

**Пр ()**- практикоориентированность

**ЛПЗ**- суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах)

**КР** – курсовые работы

**УП**- объем учебной практики (в часах)

**ПП**- объем производственной практики (в часах)

**Ун.общ**- суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах)

Зам. директора по УР:

М.Н. Терентьев

Согласовано:

\_\_\_\_\_ Хохлова Е.А.



