

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ЗАО  
«Экспресс»

\_\_\_\_\_ Е.Ю. Федосеева  
« 03 » июле 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ ИКСУ

И.В. Богатырева



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Нормативный срок обучения:**

3 года 10 месяцев

**Форма обучения:**

очная

**Уровень образования:**

основное общее

Иваново, 2018

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565, принята на заседании педагогического Совета ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг» (Протокол № 14 от 31.08.2018).

Приказ об утверждении образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 31.08.2018 № 278.

Организация - разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг».

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	5
1.1. Общие положения .....	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП.....	5
1.3. Нормативный срок освоения программы.....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника...7	
2.3. Специальные требования.....	12
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	13
3.1. Учебный план.....	13
3.2. Календарный учебный график.....	13
3.3. Программы общеобразовательных дисциплин.....	13
3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.....	13
3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла.....	14
3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.....	14
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	17
4.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	17
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	19
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	19

4.4. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	20
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	20
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся .....	20
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.....	21
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	22
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	23
7. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ.....	27
8. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕНОМУ ПЛАНУ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.....	28
8.1. Особенности организации учебного процесса и режим занятий.....	29
8.2. Специфика формирования и реализация общеобразовательного цикла.....	32
8.3. Формирование вариативной части.....	33
8.4. Формы проведения консультаций.....	34
8.5. Формы проведения промежуточной аттестации.....	34
8.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.....	35
УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	36

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Общие положения**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг».

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464;

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31);

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23 января 2014 г. № 36;

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968;

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25 октября 2013 г. № 1186;

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» от 4 июля 2013 г. № 531 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.11.2013 г. № 1243);

8. Приказ Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013 г. № 291;

9. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); 4-й и 5-й уровень квалификации;

10. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н, зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 № 38940); 4-й и 5-й уровень квалификации;

11. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный № 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017);

12. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС СПО) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

13. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 (с изменениями).

Устав ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг».

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме - 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

ППССЗ обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Основной целью профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **2.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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;

- 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;

- 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;

- 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;

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ВД.1.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
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
<b>ВД.2.</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>
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, 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
<b>ВД.3.</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>
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

<b>ВД.4.</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>
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
<b>ВД.5.</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>
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
<b>ВД.6.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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
<b>ВД.7.</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
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

### 2.3. Специальные требования

#### ПЕРЕЧЕНЬ

профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322), с изменениями	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16675	Повар
12901	Кондитер

Содержательные параметры определяются профессиональным стандартом по данной профессии.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**3.1. Учебный план** областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ивановский колледж сферы услуг» по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяет качественные и количественные характеристики ОП.

**3.2. Календарный учебный график** указывает последовательность реализации ОП: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, каникул, учебных сборов.

#### 3.3. Программы общеобразовательных дисциплин

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература.
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Астрономия
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>
ОУД.08	Математика
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	Естествознание
ОУД.11	География
ОУД.12	Экология
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>
ОУД.13	Информатика
ОУД.14	Экономика
ОУД.15	Право
<b>ОДД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД. п01	Эффективное поведение на рынке труда
	Индивидуальный учебный проект

**3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения

### 3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

### 3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Кухня народов мира
ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Документационное обеспечение управления
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

<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>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<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>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<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>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<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>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар 16675</b>
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии Повар 16675
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
<b>ПМ.08</b>	<b>Выполнение работ по профессии Кондитер 12901</b>
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии Кондитер 12901
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика

В соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре и составляет 4 недели. В период прохождения преддипломной практики студентами собирается материал для написания дипломной работы. По окончании преддипломной практики проводится зачет.



## **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается наличием материально-технической базы, способствующей проведению всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом. Состояние материально-технической базы соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий соответствует ФГОС СПО и сформирован с учетом профиля подготовки специалистов:

#### **Кабинеты:**

- Кабинет русского языка и литературы;
- Кабинет иностранного языка;
- Кабинет истории, обществознания и права;
- Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Кабинет математики;
- Кабинет физики;
- Кабинет химии, биологии и экологических основ природопользования;
- Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Кабинет экономических дисциплин;
- Кабинет общественных дисциплин;
- Кабинет товароведения и стандартизации;
- Кабинет организации и технологии отрасли;
- Кабинет организации обслуживания и технического оснащения;
- Кабинет маркетинга и менеджмента;
- Кабинет междисциплинарных курсов по профессии «Повар, кондитер»;
- Спортивный зал;
- Библиотека с читальным залом с выходом в сеть Интернет;
- Актовый зал.

#### **Лаборатории:**

- Лаборатория информационно-коммуникационных технологий

#### **Основное оборудование:**

- столы компьютерные (14 шт.);
- столы ученические;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- информационные стенды;
- кондиционер;
- шкаф книжный;
- экран.

**Учебный кулинарный, кондитерский цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий)**

### **1. Учебная зона:**

- Аудиторные столы, стулья;
- Доска.

### **2. Зона заготовочная:**

- Столы производственные;
- Столы с моечной ванной;
- Мясорубки.

### **3. Зона холодного цеха:**

- Столы производственные;
- Столы с моечной ванной;
- Стол с охлаждением;
- Морозильник барный;
- Холодильники;
- Слайсер.

### **4. Зона горячего цеха:**

- Плиты электрические (двухкомфорочные);
- Столы производственные;
- Столы с моечной ванной;
- Стеллажи;
- Пароконвектоматы;
- Весы настольные электронные;
- Фритюрница.

### **5. Зона кондитерская:**

- Столы производственные;
- Столы с моечной ванной;
- Шкаф жарочный;
- Планетарный миксер;
- Тестомесильная машина;
- Весы настольные электронные;
- Стеллажи;
- Шкафы;
- Посуда, инвентарь, инструменты;
- Весы настольные электронные;
- Морозильная камера;
- Холодильники.

### **Мастерская: Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех**

(оснащен 5 рабочими зонами, соответствуют стандартам Ворлдскиллс Россия).

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях колледжа.

Наличие условий для формирования компетентности обучающихся в области информационных технологий, обеспеченность учебно-методической литературой - важная составляющая современного образовательного процесса.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

#### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ОПОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, которая включает:

- рабочую программу по дисциплине, профессиональному модулю;
- рабочие программы практик;
- методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине, междисциплинарному курсу в рамках профессионального модуля;
- методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся по дисциплине, профессиональному модулю;
- комплекты оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### **4.4. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в колледже с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. По данной ОПОП обучаются инвалиды с соматическими заболеваниями.

Для получения образования в колледже для них созданы специальные условия, включающие в себя использование методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности, проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений здоровья, разработка индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков инвалидов.

В целях доступности получения профессионального образования детьми-инвалидами и инвалидами колледж обеспечивает социальное сопровождение, адаптацию дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений, наличие медпункта.

В штате колледжа имеется должность социального педагога, осуществляющего мероприятия по адаптации.

Педагогические работники ПОО проходят курсы повышения квалификации педагогов, направленных на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

### **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по

дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта) и (или) демонстрационного экзамена - завершающий этап подготовки. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться

материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимся курсовых работах (проектах).

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессионального стандарта (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных Союзом Ворлдскиллс Россия.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, и, с учетом ежегодной ее корректировки, рассматривается на заседании методической комиссии. Тематика выпускных квалификационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

### **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа проводится по окончании курса обучения и заключается в определении уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - определение уровня соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, Программой государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Воспитательная работа в колледже – это целенаправленная деятельность всего педагогического коллектива.

**Цель воспитательной работы в колледже** - формирование личности компетентного гражданина - будущего профессионала, способного к успешной адаптации в современных условиях и готового выполнять систему социальных ролей, предусмотренных профессиональной деятельностью.

**Основная задача воспитательной деятельности в колледже** – создание условий для активной жизнедеятельности студентов, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей студентов в физическом, интеллектуальном, профессиональном, культурном и нравственном развитии.

### **Актуальные задачи воспитательной работы:**

1. Способствование становлению профессиональной компетентности личности рабочего / специалиста и формирование личностных качеств, необходимых для успешной адаптации в условиях рыночной экономики;
2. Формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры, способности к труду и жизни в современных условиях;

3. Создание условий для формирования социально-культурной компетентности личности и ориентацию на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;

4. Содействие развитию гражданских, нравственных и правовых качеств личности будущего профессионала;

5. Формирование культуры здоровья специалиста и воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению;

6. Формирование умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;

7. Способствование процессу формирования социально-значимых качеств личности через вовлечение в проектно-общественную деятельность.

Система воспитания в колледже представляет собой единство и совокупность целей и задач, содержания и принципов, методов и средств, обеспечивающее целостное пространство и единые подходы к направленности воспитательной деятельности.

Приоритетными направлениями деятельности в воспитательной работе колледжа являются:

#### **Гражданское и патриотическое воспитание - «Я и моя Родина»**

##### **Направление предусматривает:**

- воспитание патриотизма и интернационализма, терпимости и уважительного отношения к старшему поколению и людям, проживающим на территории Родины и заслужившим уважение и память России;

- изучение истории и культуры народов мира и проведение внеурочных мероприятий, демонстрирующих положительную роль представителей России в жизни других народов;

- воспитание уважительного отношения национальным традициям и обычаям своего народа, формирующим высокую духовность студента;

- воспитание потребности знать историю и культуру своей страны, фольклор и этнографию своего народа, родной язык;

- привлечение обучающихся к поисковой работе и волонтерскому движению;

- встречи со знаменитыми людьми страны, ветеранами ВОВ, воинами-интернационалистами и т.д.;

- воспитание уважительного отношения к Российской армии, ее лучшим представителям, и готовности к службе в рядах ВС РФ;

- встречи с выпускниками, посвятившими свою жизнь защите Отечества.

#### **Правовое воспитание – «Я и мои права»**

##### **Направление предусматривает:**

- изучение обучающимися правовых основ в соответствии с законодательствами РФ,

- формирование норм поведения, необходимых обучающимся в быту, в общении со сверстниками, в семье и общественных местах;

- формирование у обучающихся представлений об общечеловеческих нормах морали (сострадании, милосердии, миролюбии, терпимости по отношению к другим людям) и опыта общения, основанного на гуманистических принципах;



- воспитание уважительного отношения к правам и обязанностям других народов;
- воспитание активной жизненной позиции, умения отстаивать свои интересы цивилизованным путем;
- воспитание чувства собственного достоинства и моральной стойкости в самых непредвиденных ситуациях;
- профилактика асоциальных явлений в студенческой среде,
- вовлечение обучающихся в проектную деятельность по правовым вопросам.

### **Нравственное и эстетическое воспитание - «Интеллект и Культура»**

#### **Направление предусматривает:**

- изучение и развитие интеллектуальных способностей, интересов и умений обучающихся,
- создание условий для формирования мотивации учения и стремления стать образованным и культурным профессионалом,
- воспитание уважительного отношения к людям, являющимся интеллектуальной гордостью нации,
- воспитание эстетического вкуса, чувства совестливости, порядочности, потребности в достойном поведении в повседневной жизни;
- соблюдение этикета, наличие тактичности и деликатности в отношениях с родными и близкими, а также с другими людьми;
- участие в культурных проектах, развитие творческих и исследовательских способностей;
- воспитание стремления к интересному и полезному времяпрепровождению, организация свободного времени студента;
- развитие навыков самоуправления.

### **Профессионально-трудовое воспитание – «Я - Профи»**

#### **Направление предусматривает:**

- подготовка профессионально-грамотного, компетентного специалиста, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности,
- формирование творческого подхода к труду, к самосовершенствованию в избранной специальности,
- знакомство с миром профессий через организацию экскурсии, посещение предприятий и через организацию «Встреч с интересными людьми»,
- формирование потребности обучающихся участвовать в коллективных творческих делах группы и колледжа по профессиональному воспитанию;
- воспитание стремления состояться в профессии, морально и материально поддерживать своих родителей и близких людей,
- организация регулярных хозяйственных работ в учебных зданиях для воспитания у студентов бережливости и чувства причастности к совершенствованию материально-технической базы колледжа.

### **Экологическое воспитание - «Я и Природа»**

#### **Направление предусматривает:**

- приобщение студентов к нравственно-экологическим ценностям через систему непрерывного экологического образования и воспитания,

- совершенствование процесса экологического воспитания через организацию санитарно-просветительской работы,
- формирование норм поведения, необходимых обучающимся в природных зонах отдыха;
- привлечение студентов к активной общественной работе на благо родного края и города;
- трудовые десанты, субботники, трудовые акции и проекты.

### **Физическое воспитание - «Я и моё здоровье»**

#### **Направление предусматривает:**

- формирование здорового образа жизни студентов, сознательного отношения к сохранению собственного здоровья, стремления к выполнению режима дня, правильному питанию, интереса и привычки к регулярным занятиям спортом.
- использование здоровьесберегающих технологий обучения;
- создание условий для полноценного физического развития студентов на занятиях и во внеурочной деятельности, безопасных условий для занятий физкультурой и спортом,
- знакомство с историей развития олимпийского движения, с лучшими нравственными традициями спорта, демонстрация достижений спортсменов страны и мира, лучших спортсменов колледжа,
- воспитание уважения к людям, занимающимся спортом, стремящимся к здоровому образу жизни.

### **Семейное воспитание - «Я и моя семья»**

#### **Направление предусматривает:**

- способствовать формированию основных понятий об этике, психологии семейных отношений,
- подготовка студентов к семейной жизни,
- способствовать формированию высоконравственных взглядов на любовь, чувства ответственности во взаимоотношениях между юношами и девушками,
- формирование знаний по семейному праву и о способах решения конфликтных ситуаций в семье,
- способствовать осознанию ответственности перед собственными родителями.

С целью полного саморазвития и самореализации обучающихся в колледже созданы все условия: имеется библиотека (с читальным залом), столовая, медкабинет, спортзал и спортивный стадион, общежитие и актовые залы.

Организацию воспитательной работы осуществляют: зам директора по УВР, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители групп и воспитатели общежития. Организована деятельность педмастерской классных руководителей.

Большую роль имеет студенческое самоуправление: студенческий совет, активы учебных групп, совет общежития и волонтерский отряд. Организована деятельности кружков, спортивных секций и клубов по интересам в учебном заведении и в студенческом общежитии.

Вся внеурочная воспитательная работа направлена на расширение общего кругозора обучающихся, адаптации подростков в жизни и в социуме, получение и

закрепление профессиональных и трудовых навыков, повышение ответственности за качество выполняемых работ.

## **7. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ**

Документом, свидетельствующим об успешном освоении ОПОП, является диплом о среднем профессиональном образовании. Он выдается обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, и подтверждает получение профессионального образования соответствующих уровня и квалификации по специальности (профессии).

Уровень профессионального образования и квалификация, указываемые в дипломе, дают выпускникам право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к уровню профессионального образования и (или) квалификации, если иное не установлено федеральными законами.

## **8. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕНОМУ ПЛАНУ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее учебный план) по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (пункт 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; п.12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции (рег№44828 от 20.12.2016 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», Примерной основной образовательной программы, включающую программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Нормативные правовые документы в соответствии с которыми разработан учебный план:

- Основной федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня

2013 г. № 464, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29200 от 30.07.2013 г.);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированное Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14.06.2013 г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012 г.), реализуемый в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план ОП СПО (ППССЗ) составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Учебный план ОП СПО (ППССЗ) обеспечивает:

- возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

- возможность воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

### **8.1. Особенности организации учебного процесса и режим занятий**

Нормативный срок освоения ОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание обучения - 30 июня. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью

45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) и сгруппированным по два академических часа.

Объём образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Фактическое количество часов в учебном плане рассчитано без учета выходных и праздничных дней. Корректировка часов за праздничные и выходные дни (согласно Трудовому кодексу) проводится учебной частью в течение учебного года.

Система контроля и оценки процессов и результатов освоения образовательной программы в учебном плане следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников. Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно», «зачтено» («зачет»);

- по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним. При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучающегося, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

По учебному плану ОП СПО (ППССЗ) предусматривается выполнение 2-х курсовых работ:

- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

- МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

Обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусмотрено изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». Общий объем нагрузки на освоение дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов и составляет 164 часа, на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» отведено время в объеме 68 академических часов.

При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 70 процентов от общего объема времени предусмотрено для освоения основ военной службы

юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах 164 часов.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК, позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий планируются практические задания с использованием персональных компьютеров.

Все виды практик организуются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14.06.2013г.).

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в состав профессиональных модулей и реализуются студентами самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчетов.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у студентов практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- на освоение рабочей профессии в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить по модульно (в рамках профессиональных модулей ОП СПО (ППССЗ) по видам профессиональной деятельности) непрерывно.

Общее время, планируемое для проведения учебной и производственной (по профилю специальности) практик в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 30 недель.

Объем образовательной нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. Преддипломная практика 4 недели, предусмотренная по ФГОС СПО проводится после последней сессии, обязательная учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю.

Преддипломная практика имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

Преддипломную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 400 часов (из расчета 25 человек в группе) на весь срок обучения.

Общий объем каникулярного времени при освоении ОПОП СПО (ППССЗ) составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Реализацию ОП СПО (ППССЗ) планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий;
- необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

## **8.2. Специфика формирования и реализация общеобразовательного цикла**

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию 72 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен социально-экономический профиль.

Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования составляет 39 недель.

С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретического обучения, 2 недели - промежуточной аттестации и 11 недель - каникулы.

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционным, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Индивидуальный проект, как особая форма организации деятельности обучающихся, прописан отдельной строкой, без выделения часов. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Процедуру выполнения и формы защиты проекта (текущий контроль, защита на студенческой конференции, защита на дифференцированном зачете и т.д.).

### **8.3. Формирование вариативной части**

В соответствии с ФГОС СПО при разработке учебного плана образовательного процесса часть от общего объема времени образовательной программы направленно на учет требований участников образовательных отношений (вариативную часть).

Вариативная часть ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления



подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс. Объем часов вариативной части 1296 часов распределён по учебным циклам дисциплин, междисциплинарных курсов и практики.

#### **8.4. Формы проведения консультаций**

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Объем нагрузки на консультации предусматривается на группу обучающихся и составляет 400 часов.

Часы консультаций предусмотрены на учебные дисциплины, профессиональные модули, по которым в учебном плане запланирован курсовой проект (работа) за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль), за счет часов вариативной части.

Формы консультаций планируются к проведению с обучающимися: устные, письменные, групповые, индивидуальные и др.

#### **8.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не должно превышать 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В указанное количество не входит экзамен по физической культуре.

Аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часа. Количество зачетов, предусматриваемое в

процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

В учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы), предусмотрены консультации для обучающихся.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

### **8.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в программе ГИА.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора ЗАО «Экспресс»

\_\_\_\_\_ Е.Ю. Федосеева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ОГБПОУ ИКСУ

\_\_\_\_\_ И.В. Богатырева

Приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

## **Учебный план**

**для подготовки студентов по программам подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
на базе основного общего образования с получение среднего общего образования  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

**Квалификация:**

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования с получением  
общего среднего образования**

Обучение с 01.09.2019 г. по 30.06.2023 г.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1 курс</b>	<b>39</b>				<b>2</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>2 курс</b>	<b>24,5</b>	<b>6</b>	<b>9</b>		<b>1,5</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>3 курс</b>	<b>31,5</b>	<b>3</b>	<b>6</b>		<b>1,5</b>		<b>10</b>	<b>52</b>
<b>4 курс</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>112</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		1	2	3	4	5	6	7	8	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа и индивидуальный проект	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
												По учебным дисциплинам и МДК			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
												Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий	Курсовая работа									
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>								<b>2106</b>						<b>702</b>	<b>1404</b>				<b>594</b>	<b>706</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	<b>Общие учебные дисциплины</b>								<b>1329</b>	<b>443</b>	<b>886</b>				<b>350</b>	<b>500</b>	<b>36</b>						
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>								<b>978</b>	<b>326</b>	<b>652</b>				<b>246</b>	<b>370</b>	<b>36</b>						

ОУД.01	Русский язык		Э						117	39	78				34	44						
ОУД.02	Литература		ДВ						175	58	117				44	73						
ОУД.03	Иностранный язык		ДВ						176	59	117				64	53						
ОУД.04	История		ДВ						176	59	117				34	83						
ОУД.05	Физическая культура		ДВ						175	58	117				36	81						
ОУД.06	ОБЖ		ДВ						105	35	70				34	36						
ОУД.07	Астрономия			ДВ					54	18	36						36					
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>								<b>351</b>	<b>117</b>	<b>234</b>				<b>104</b>	<b>130</b>						
ОУД.08	Математика		Э						351	117	234				104	130						
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>								<b>729</b>	<b>243</b>	<b>486</b>				<b>244</b>	<b>206</b>		<b>36</b>				
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>								<b>372</b>	<b>124</b>	<b>248</b>				<b>74</b>	<b>138</b>		<b>36</b>				
ОУД.09	Обществознание		ДВ						117	39	78				34	44						
ОУД.10	Естествознание		ДВ						147	49	98				40	58						
ОУД.11	География		ДВ						54	18	36					36						

ОУД.12	Экология				Д				54	18	36						36				
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>								<b>357</b>	<b>119</b>	<b>238</b>				<b>170</b>	<b>68</b>					
ОУД.13	Информатика		Д						135	45	90				64	26					
ОУД.14	Экономика	Э							108	36	72				72						
ОУД.15	Право		Д						114	38	76				34	42					
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>								<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>									<b>32</b>	
УД.п.01	Эффективное поведение на рынке труда					Д			48	16	32									32	
	<b>Индивидуальный проект</b>																				
	<b>Экзамены</b>								<b>72</b>		<b>72</b>				<b>18</b>	<b>54</b>					
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>								<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>					<b>56</b>	<b>56</b>	<b>82</b>	<b>98</b>	<b>68</b>	<b>72</b>
ОГСЭ.01	Основы философии					-			54	18	36		-							36	
ОГСЭ.02	История								54	18	36		-					36			

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности							Э	246	82	164	-	164				28	28	24	30	34	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура							ДЗ	246	82	164	6	158				28	28	22	32	34	20	
ОГСЭ.05	Психология общения							З	48	16	32		-									32	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>								<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>						<b>36</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>74</b>			
ЕН.01.	Химия							ДЗ	216	72	144		36				36	36	34	38			
ЕН.02.	Экологические основы природопользования							-	54	18	36		-							36			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>								<b>1272</b>	<b>424</b>	<b>848</b>						<b>104</b>	<b>34</b>	<b>162</b>	<b>122</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>32</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (В)								102	34	68		32				68						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья							ДЗ	144	48	96		34					32	64				





ОП.11	Основы финансовой грамотности (В)							-			54	18	36								36			
ОП.12	Документационное обеспечение управления (В)							ДЗ			48	16	32									32		
П.00	Профессиональный цикл																							
ПМ.00	Профессиональные модули										3048	584	2464						432	538	356	266	526	346
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен квалификационный									300	52	248								248			



ПМ.02	<p><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></p>	<p><b>Экзамен квалификационный</b></p>					576	120	456					150	306						
МДК.02.01	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>(В)</p>			Э				123	41	82					82						

МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  (В)								237	79	158						68	90				
УП. 02	Учебная практика								72	0	72							72				
ПП. 02	Производственная практика				ДВ				144	0	144							144				
ПМ. 03	<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>Экзамен</b>								<b>462</b>	<b>106</b>	<b>356</b>							<b>356</b>			

МДК.03. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  (В)					Э				135	45	90						90			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  (В)					Э				183	61	122						122			
УП. 03.01	Учебная практика					ДВ				36	0	36						36			
ПП. 03.01	Производственная практика									108	0	108							108		

ПМ. 04	<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>									327	61	266																				266		
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  (В)							Э		75	25	50																				50		

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  (В)									108	36	72									72		
УП. 04.01	Учебная практика  (В)									72	0	72										72	
ПП. 04.01	Производственная практика									72	0	72										72	
ПМ 05	<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>Экзамен квалификационный</b>								<b>513</b>	<b>111</b>	<b>402</b>										<b>260</b>	<b>142</b>



МДК.05. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  (В)							ДВ	111	37	74										74	
МДК.05. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  (В)							Э	222	74	148										114	34
УП. 05	Учебная практика							ДВ	72	0	72										72	
ПП. 05	Производственная практика							ДВ	108	0	108											108
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>							<b>252</b>	<b>48</b>	<b>204</b>											<b>204</b>

МДК.06. 01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							Э	144	48	96										96
ПП.06	Производственная практика							ДЗ	108	0	108										108
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>							<b>618</b>	<b>86</b>	<b>532</b>						<b>34</b>	<b>232</b>		<b>266</b>	
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»  (В)							Э	129	43	86						34	52			
УП. 07.01	Учебная практика								72	0	72							72			
ПП. 07.01	Производственная практика								108	0	108							108			



25 чел.)  Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде дипломной работы	<b>5940</b>	Учебной практики	0	0	72	144	36	72	144	0
		Производственной практики	0	0	72	252	108	108	72	216
		Преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
		Экзаменов	1	2	2	4	2	3	1	5
		Дифзачетов		10	2	5	2	8	3	4
		Зачетов								1

