

**СОГЛАСОВАНО**

АО ТД «Перекрёсток»  
Старший специалист по подбору персонала  
\_\_\_\_\_/Маринина А.А./



**Рассмотрено и принято**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБ ПОУ КПСС  
Протокол № 162 от 31.08. 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**



Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,  
председатель Педагогического Совета  
\_\_\_\_\_/И.А. Ивилян  
Приказ № 57/22 от 31.08. 2021 г.

### **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**  
**- программы подготовки специалистов среднего звена -**  
**Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**по специальности**  
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу**  
**Форма обучения - очная**  
**Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования**  
**Уровень подготовки - базовый**  
**Год начала подготовки - 2021-2022**

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

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |               | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего      |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|              |                                                    |                  | по профилю специальности  | преддипломная |                          |                                     |           |            |
| <b>1</b>     | <b>2</b>                                           | <b>3</b>         | <b>4</b>                  | <b>5</b>      | <b>6</b>                 | <b>7</b>                            | <b>8</b>  | <b>9</b>   |
| I курс       | 39                                                 | -                | -                         | -             | 2                        | -                                   | 11        | 52         |
| II курс      | 25                                                 | 6                | 8                         | -             | 2                        | -                                   | 11        | 52         |
| III курс     | 23                                                 | 7                | 10                        | -             | 2                        | -                                   | 10        | 52         |
| IV курс      | 23                                                 | 1                | 5                         | 4             | 2                        | 6                                   | 2         | 43         |
| <b>Всего</b> | <b>110</b>                                         | <b>14</b>        | <b>23</b>                 | <b>4</b>      | <b>8</b>                 | <b>6</b>                            | <b>34</b> | <b>199</b> |



## 2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |                                     |                           |   |       |                        | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |       |        |       |        |       |        |       |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|-------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
|        |                                                                                  |                                |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                                     |                           |   |       | самостоятельная работа | 1 курс                                                                     |       | 2 курс |       | 3 курс |       | 4 курс |       |
|        |                                                                                  |                                |                                      | Обучение по дисциплинам и МДК, час               |                                     |                           |   | ВСЕГО |                        | 1 сем                                                                      | 2 сем | 3 сем  | 4 сем | 5 сем  | 6 сем | 7 сем  | 8 сем |
|        |                                                                                  |                                |                                      | В том числе:                                     |                                     |                           |   |       |                        |                                                                            |       |        |       |        |       |        |       |
|        |                                                                                  |                                |                                      | лекций                                           | лабораторных и практических занятий | курсовых работ (проектов) |   |       |                        |                                                                            |       |        |       |        |       |        |       |
| 1      | 2                                                                                | 3                              | 4                                    | 5                                                | 6                                   | 7                         | 8 | 9     | 10                     | 11                                                                         | 12    | 13     | 14    | 15     | 16    | 17     | 18    |
| ОД.00  | Общеобразовательный цикл                                                         | 1/9/3                          | 1404                                 | 1404                                             | 895                                 | 509                       | 0 | 0     | 0                      | 612                                                                        | 792   | 0      | 0     | 0      | 0     | 0      | 0     |
| ОД.01  | Русский язык                                                                     | -,Э                            | 78                                   | 78                                               | 30                                  | 48                        | 0 | 0     | 0                      | 34                                                                         | 44    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.02  | Литература                                                                       | -,ДЗ                           | 117                                  | 117                                              | 107                                 | 10                        | 0 | 0     | 0                      | 51                                                                         | 66    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.03  | Иностранный язык                                                                 | -,ДЗ                           | 78                                   | 78                                               | 0                                   | 78                        | 0 | 0     | 0                      | 34                                                                         | 44    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.04  | История                                                                          | -,ДЗ                           | 117                                  | 117                                              | 107                                 | 10                        | 0 | 0     | 0                      | 51                                                                         | 66    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.05  | Обществознание                                                                   | -,ДЗ                           | 117                                  | 117                                              | 107                                 | 10                        | 0 | 0     | 0                      | 51                                                                         | 66    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.06  | Химия                                                                            | -,ДЗ                           | 78                                   | 78                                               | 58                                  | 20                        | 0 | 0     | 0                      | 34                                                                         | 44    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.07  | Биология                                                                         | -,ДЗ                           | 78                                   | 78                                               | 70                                  | 8                         | 0 | 0     | 0                      | 34                                                                         | 44    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.08  | Физическая культура                                                              | 3,ДЗ                           | 117                                  | 117                                              | 2                                   | 115                       | 0 | 0     | 0                      | 51                                                                         | 66    |        |       |        |       |        |       |
| ОД.09  | ОБЖ                                                                              | -,ДЗ                           | 70                                   | 70                                               | 60                                  | 10                        | 0 | 0     | 0                      | 34                                                                         | 36    |        |       |        |       |        |       |



| 1                                        | 2                                                        | 3               | 4          | 5          | 6          | 7          | 8        | 9        | 10        | 11       | 12       | 13         | 14         | 15         | 16        | 17         | 18        |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|----------|----------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|
| ОД.10                                    | Математика                                               | Э               | 280        | 280        | 200        | 80         | 0        | 0        | 0         | 102      | 178      |            |            |            |           |            |           |
| ОД.11                                    | Информатика и ИКТ                                        | -,ДЗ            | 88         | 88         | 28         | 60         | 0        | 0        | 0         | 34       | 54       |            |            |            |           |            |           |
| ОД.12                                    | Физика                                                   | -,Э             | 118        | 118        | 79         | 39         | 0        | 0        | 0         | 68       | 50       |            |            |            |           |            |           |
| ОД.13                                    | Астрономия                                               | -,ДЗ            | 34         | 34         | 23         | 11         | 0        | 0        | 0         | 17       | 17       |            |            |            |           |            |           |
| ОД.14                                    | Индивидуальный проект                                    | -,ДЗ            | 34         | 34         | 24         | 10         | 0        | 0        | 0         | 17       | 17       |            |            |            |           |            |           |
| <b>ОГСЭ.00</b>                           | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> | <b>-/4/-</b>    | <b>452</b> | <b>436</b> | <b>90</b>  | <b>346</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>15</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>85</b>  | <b>24</b>  | <b>68</b>  | <b>24</b> | <b>187</b> | <b>48</b> |
| ОГСЭ.01                                  | Основы философии                                         | -,ДЗ            | 40         | 40         | 28         | 12         | 0        | 0        | 0         | 0        | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 34         | 6         |
| ОГСЭ.02                                  | История                                                  | ДЗ              | 38         | 34         | 24         | 10         | 0        | 0        | 4         | 0        | 0        | 34         | 0          | 0          | 0         | 0          | 0         |
| ОГСЭ.03                                  | Иностранный язык в профессиональной деятельности         | -, -, -, -, ДЗ  | 174        | 163        | 0          | 163        | 0        | 0        | 11        | 0        | 0        | 17         | 8          | 34         | 12        | 68         | 24        |
| ОГСЭ.04                                  | Физическая культура                                      | 3,3,3,3,3, ДЗ   | 165        | 165        | 4          | 161        | 0        | 0        | 0         | 0        | 0        | 34         | 16         | 34         | 12        | 51         | 18        |
| ОГСЭ.05                                  | Психология общения                                       | ДЗ              | 35         | 34         | 34         | 0          | 0        | 0        | 1         | 0        | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 34         | 0         |
| <b>Самостоятельная работа по ОГСЭ.00</b> |                                                          |                 |            |            |            |            |          |          |           | 0        | 0        | 4          | 0          | 4          | 1         | 4          | 2         |
| <b>ЕН.00</b>                             | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>    | <b>-/2/-</b>    | <b>185</b> | <b>179</b> | <b>143</b> | <b>36</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>6</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>68</b>  | <b>18</b> | <b>51</b>  | <b>42</b> |
| ЕН.01                                    | Химия                                                    | -, -, ДЗ        | 149        | 144        | 108        | 36         | 0        | 0        | 5         | 0        | 0        | 0          | 0          | 68         | 18        | 34         | 24        |
| ЕН.02                                    | Экологические основы природопользования                  | -, ДЗ           | 36         | 35         | 35         | 0          | 0        | 0        | 1         | 0        | 0        | 0          | 0          | 0          | 0         | 17         | 18        |
| <b>Самостоятельная работа по ЕН.00</b>   |                                                          |                 |            |            |            |            |          |          |           | 0        | 0        | 0          | 0          | 3          | 2         | 1          | 0         |
| <b>ОП.00</b>                             | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                         | <b>-/4;1*/3</b> | <b>659</b> | <b>632</b> | <b>314</b> | <b>318</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>27</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>221</b> | <b>112</b> | <b>119</b> | <b>48</b> | <b>102</b> | <b>30</b> |
| ОП.01                                    | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена   | ДЗ*             | 69         | 66         | 34         | 32         | 0        | 0        | 3         | 0        | 0        | 34         | 32         | 0          | 0         | 0          | 0         |
| ОП.02                                    | Организация хранения и контроль запасов и сырья          | -, Э            | 103        | 100        | 66         | 34         | 0        | 0        | 3         | 0        | 0        | 68         | 32         | 0          | 0         | 0          | 0         |
| ОП.03                                    | Техническое оснащение организаций питания                | ДЗ*             | 68         | 66         | 39         | 27         | 0        | 0        | 2         | 0        | 0        | 34         | 32         | 0          | 0         | 0          | 0         |
| ОП.04                                    | Организация обслуживания                                 | -, Э            | 69         | 63         | 29         | 34         | 0        | 0        | 6         | 0        | 0        | 0          | 0          | 51         | 12        | 0          | 0         |



| 1                               | 2                                                                                                                                         | 3               | 4    | 5    | 6   | 7   | 8  | 9    | 10  | 11 | 12 | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|------|-----|-----|----|------|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ОП.05                           | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                                                                                | -, Э            | 98   | 98   | 56  | 42  | 0  | 0    | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 68  | 30  |
| ОП.06                           | Правовые основы профессиональной деятельности                                                                                             | ДЗ              | 34   | 34   | 29  | 5   | 0  | 0    | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0   | 34  | 0   |
| ОП.07                           | Информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                 | -, ДЗ           | 113  | 104  | 18  | 86  | 0  | 0    | 9   | 0  | 0  | 0   | 0   | 68  | 36  | 0   | 0   |
| ОП.08                           | Охрана труда                                                                                                                              | ДЗ              | 34   | 34   | 24  | 10  | 0  | 0    | 0   | 0  | 0  | 34  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ОП.09                           | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                            | ДЗ              | 71   | 67   | 19  | 48  | 0  | 0    | 4   | 0  | 0  | 51  | 16  | 0   | 0   | 0   | 0   |
| Самостоятельная работа по ОП.00 |                                                                                                                                           |                 |      |      |     |     |    |      |     |    |    | 0   | 12  | 9   | 6   | 0   | 0   |
| П.00                            | Профессиональный цикл                                                                                                                     | -/18/5          | 2592 | 2456 | 922 | 202 | 32 | 1332 | 136 | 0  | 0  | 289 | 632 | 289 | 708 | 238 | 300 |
| ПМ.00                           | Профессиональные модули                                                                                                                   | -/17/5<br>7ЭК   | 2592 | 2456 | 922 | 202 | 32 | 1332 | 136 | 0  | 0  | 289 | 632 | 289 | 708 | 238 | 300 |
| ПМ.01                           | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | -/2;1**/-<br>ЭК | 296  | 292  | 56  | 20  | 0  | 216  | 4   | 0  | 0  | 68  | 224 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.01.01                       | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                    | ДЗ              | 34   | 34   | 26  | 8   | 0  | 0    | 0   | 0  | 0  | 34  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.01.02                       | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                                 | -, ДЗ           | 46   | 42   | 30  | 12  | 0  | 0    | 4   | 0  | 0  | 34  | 8   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| УП.01                           | Учебная практика                                                                                                                          | ДЗ**            | 108  | 108  | 0   | 0   | 0  | 108  | 0   | 0  | 0  | 0   | 108 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| ПП.01                           | Производственная                                                                                                                          | ДЗ              | 108  | 108  | 0   | 0   | 0  | 108  | 0   | 0  | 0  | 0   | 108 | 0   | 0   | 0   | 0   |



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |                       |     |     |     |    |    |     |    |   |   |     |     |     |     |   |   |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|-----|-----|----|----|-----|----|---|---|-----|-----|-----|-----|---|---|
|                                        | практика                                                                                                                                                                                                                              |                       |     |     |     |    |    |     |    |   |   |     |     |     |     |   |   |
| <i>Самостоятельная работа по ПМ.01</i> |                                                                                                                                                                                                                                       |                       |     |     |     |    |    |     |    |   |   | 0   | 4   |     |     |   |   |
| 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 | -/2;1**/1<br>ЭК<br>КП | 650 | 629 | 293 | 48 | 16 | 288 | 21 | 0 | 0 | 221 | 408 | 0   | 0   | 0 | 0 |
| МДК.02.01                              | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                          | -, ДЗ                 | 54  | 50  | 44  | 6  | 0  | 0   | 4  | 0 | 0 | 34  | 16  | 0   | 0   | 0 | 0 |
| МДК.02.02                              | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                                       | -, Э<br>КП            | 308 | 291 | 249 | 42 | 16 | 0   | 17 | 0 | 0 | 187 | 104 | 0   | 0   | 0 | 0 |
| УП.02                                  | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                      | ДЗ**                  | 108 | 108 | 0   | 0  | 0  | 108 | 0  | 0 | 0 | 0   | 108 | 0   | 0   | 0 | 0 |
| ПП.02                                  | Производственная практика                                                                                                                                                                                                             | ДЗ                    | 180 | 180 | 0   | 0  | 0  | 180 | 0  | 0 | 0 | 0   | 180 | 0   | 0   | 0 | 0 |
| <i>Самостоятельная работа по ПМ.02</i> |                                                                                                                                                                                                                                       |                       |     |     |     |    |    |     |    |   |   | 13  | 8   |     |     |   |   |
| ПМ.03                                  | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                        | -/3/1<br>ЭК           | 350 | 318 | 108 | 30 | 0  | 180 | 32 | 0 | 0 | 0   | 0   | 102 | 216 | 0 | 0 |



[illegible]



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                        |             |     |     |     |    |    |     |    |   |   |   |   |     |     |     |     |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|-----|-----|----|----|-----|----|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
|                                        | сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                  |             |     |     |     |    |    |     |    |   |   |   |   |     |     |     |     |
| МДК.04.02                              | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                                                                                                                            | -,Э         | 113 | 92  | 72  | 20 | 0  | 0   | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 68  | 24  |
| УП.04                                  | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                       | ДЗ          | 36  | 36  | 0   | 0  | 0  | 36  | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 0   | 36  |
| ПП.04.                                 | Производственная практика                                                                                                                                                                                                              | ДЗ          | 72  | 72  | 0   | 0  | 0  | 72  | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 0   | 72  |
| <b>Самостоятельная работа по ПМ.04</b> |                                                                                                                                                                                                                                        |             |     |     |     |    |    |     |    |   |   |   |   |     |     | 15  | 6   |
| ПМ.05                                  | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -/3/1<br>ЭК | 540 | 499 | 215 | 32 | 0  | 252 | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 | 187 | 312 | 0   | 0   |
| МДК.05.01                              | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                          | -, ДЗ       | 55  | 40  | 28  | 12 | 0  | 0   | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34  | 6   | 0   | 0   |
| МДК.05.02                              | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                                       | -,Э         | 233 | 207 | 187 | 20 | 0  | 0   | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 153 | 54  | 0   | 0   |
| УП.05                                  | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                       | ДЗ          | 108 | 108 | 0   | 0  | 0  | 108 | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 108 | 0   | 0   |
| ПП.05                                  | Производственная практика                                                                                                                                                                                                              | ДЗ          | 144 | 144 | 0   | 0  | 0  | 144 | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 144 | 0   | 0   |
| <b>Самостоятельная работа по ПМ.05</b> |                                                                                                                                                                                                                                        |             |     |     |     |    |    |     |    |   |   |   |   | 29  | 12  |     |     |
| ПМ 06                                  | Организация и                                                                                                                                                                                                                          | -/1/1       | 309 | 292 | 142 | 42 | 16 | 108 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0   | 136 | 156 |



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |      |      |      |      |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|------|------|------|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                                 | контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ЭК<br>КП     |      |      |      |      |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| МДК 06.01                       | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -Э<br>КП     | 201  | 184  | 142  | 42   | 16 | 0    | 17  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 136 | 48  |
| ПП.06                           | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ДЗ           | 108  | 108  | 0    | 0    | 0  | 108  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 108 |
| Самостоятельная работа по ПМ.06 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |      |      |      |      |    |      |     |     |     |     |     |     |     | 14  | 4   |
| ПМ.07                           | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)                                                                                                                                                                                                                                                        | -2/-<br>ЭК   | 180  | 180  | 0    | 0    | 0  | 180  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 180 | 0   | 0   |
| УП.07                           | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ДЗ           | 72   | 72   | 0    | 0    | 0  | 72   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 72  | 0   | 0   |
| ПП.07                           | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ДЗ           | 108  | 108  | 0    | 0    | 0  | 108  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 108 | 0   | 0   |
| Самостоятельная работа по П.00  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |      |      |      |      |    |      | 137 |     |     | 13  | 12  | 52  | 21  | 29  | 10  |
|                                 | <b>ВСЕГО</b><br>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -37/11<br>ЭК | 5292 | 5107 | 2230 | 1545 | 48 | 1332 |     | 612 | 792 | 595 | 768 | 544 | 798 | 578 | 420 |
| Всего самостоятельной работы    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |      | 185  |      |      |    |      | 185 |     |     | 17  | 24  | 68  | 30  | 34  | 12  |
|                                 | <b>ВСЕГО</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -37/11<br>ЭК |      | 5292 |      |      |    |      |     | 612 | 792 | 612 | 792 | 612 | 828 | 612 | 432 |
| ПДП                             | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              | 144  | 144  |      |      |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     | 144 |
| ПА                              | Промежуточная аттестация<br>Общеобразовательная подготовка<br>72 часа, в т.ч.:<br>- экзамены - 18 часов;<br>- консультации - 36 часов;<br>- самоподготовка - 18 часов.<br>Математический и общий естественно-научный цикл, общепрофессиональный и профессиональный циклы-<br>216 часов, в т.ч.:<br>- экзамены - 108 часов;<br>- консультации - 108 часов; |              | 288  | 288  |      |      |    |      |     |     | 72  |     | 72  |     | 72  |     | 72  |



|                                                                          |                                          |     |       |                           |  |  |  |      |     |     |     |        |     |       |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----|-------|---------------------------|--|--|--|------|-----|-----|-----|--------|-----|-------|-----|-------|
| ГИА                                                                      | Государственная итоговая аттестация (ДЭ) | 216 | 216   |                           |  |  |  |      |     |     |     |        |     |       |     | 216   |
|                                                                          | ИТОГО на образовательную программу       |     | 5940  |                           |  |  |  |      | 612 | 792 | 612 | 792    | 612 | 828   | 612 | 432   |
| Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен |                                          |     | ВСЕГО | ВСЕГО ЧАСОВ               |  |  |  | 5107 | 612 | 792 | 595 | 768    | 544 | 798   | 578 | 420   |
|                                                                          |                                          |     |       | Дисциплин и МДК           |  |  |  | 3775 | 612 | 792 | 595 | 264    | 544 | 186   | 578 | 204   |
|                                                                          |                                          |     |       | Учебной практики          |  |  |  | 504  | 0   | 0   | 0   | 216    | 0   | 252   | 0   | 36    |
|                                                                          |                                          |     |       | Производственной практики |  |  |  | 828  | 0   | 0   | 0   | 288    | 0   | 360   | 0   | 180   |
|                                                                          |                                          |     |       | Преддипломной практики    |  |  |  | 144  |     |     |     |        |     |       |     | 144   |
|                                                                          |                                          |     |       | Экзаменов                 |  |  |  | 18   | 0   | 3   | 0   | 2+ 2ЭК | 0   | 3+3ЭК | 0   | 3+2ЭК |
|                                                                          |                                          |     |       | Дифферен. зачётов         |  |  |  | 37   | 0   | 9   | 3   | 7      | 0   | 9     | 1   | 8     |
|                                                                          |                                          |     |       | Курсовых проектов         |  |  |  |      | 0   | 0   | 0   | 0      | 0   | 0     | 0   | 0     |



**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| № | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p><b><u>Кабинеты:</u></b><br/> социально-экономических дисциплин;<br/> основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;<br/> товароведения продовольственных товаров;<br/> технологии кулинарного и кондитерского производства;<br/> иностранного языка;<br/> безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> |
| 2 | <p><b><u>Лаборатории:</u></b><br/> технического оснащения и организации рабочего места.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3 | <p>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.<br/> учебный кондитерский цех</p>                                                                                                                                                         |
| 4 | <p><b><u>Спортивный комплекс:</u></b><br/> спортивный зал;<br/> открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;<br/> стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</p>                                                                                                  |
| 5 | <p><b><u>Залы:</u></b><br/> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;<br/> актовый зал</p>                                                                                                                                                                                                                          |



## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Общие положения

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис» (далее – образовательное учреждение) разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44828).

- приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 г. приказ № 1580;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), и с изменениями от 18 августа 2016 года, приказ п. 1061.

- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);

- Проект примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования <https://fumo-spo.ru/?p=news&show=471>;

Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662).

Согласно п.3.3 ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по окончании ППССЗ обучающимся присваивается квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу..

### 4.2. Организация учебного процесса

Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели с продолжительностью занятий по 45 минут.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.



Практикоориентируемость ОПОП СПО с учетом всех видов практик (учебной, производственной) составляет 65%, что удовлетворяет требованиям ОПОП СПО базовой подготовки (от 65% до 80%).

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году» № 1011-Р от 21.04.2020 г

Учебная практика в общем объеме 504 часа реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 3 недели, в конце третьего курса по ПМ 03 - 2 недели, по ПМ.05 - 3 недели, по ПМ 07 - 2 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 1 неделя.

Производственная практика в общем объеме 828 часов реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 5 недель, в конце третьего курса по ПМ 03 - 3 недели, по ПМ.05 - 4 недели, по ПМ 07 - 3 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 2 недели, по ПМ 06 - 3 недели.

Общее каникулярное время составляет 34 недели: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе - 10 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

#### 4.3. Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовался Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

Учебный план разрабатывался на основе:

- Информационно-методического письма (ИМП) о реализации ФГОС СОО при формировании основных профессиональных образовательных программ СПО от 03-12-187/18-1-0, от 27.04.2020.

- Распоряжения Комитета по образованию от 16.04.2020 № 988-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году»;

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования» (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з)

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 рекомендации 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, в части, не противоречащей законодательству;

В рекомендациях информационно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-12-187/18-0-2 от 14.05.18 на



ОПОП на базе основного общего образования на общеобразовательную составляющую выделено не менее 57 недель, из расчета 36 часов в неделю, что составляет не менее 1476 часов. В связи с тем, что ФГОС СПО по ТОП-50 не содержат требований, к тому, что в рамках обозначенного объема часов, увеличивающих срок образовательной программы на базе основного общего образования, должны предусматриваться **исключительно** общеобразовательные предметы. Данный объем может быть использован на изучение учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций. Комитет по образованию рекомендует выделить на изучение общеобразовательных предметов не менее 39 недель, что составит не менее 1404 часа из расчета 36 часов в неделю.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим, ППССЗ разработана на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин в рамках основной программы СПО определяется образовательным учреждением самостоятельно (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель;

промежуточная аттестация – 2 недели;

каникулы – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение – 1404 часа. При этом на ОБЖ отводится 68 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241).

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл» и «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Образовательное учреждение оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебные дисциплины, изучение которых завершается дифференцированным зачетом, образовательное учреждение определяет самостоятельно и указывает их в учебном плане.

На экзамены выносятся три общеобразовательные дисциплины:

- русский язык и математика – как обязательные;

- физика - по выбору образовательного учреждения.

ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО. В пределах основной профессиональной образовательной программы СПО разрабатываются рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин для



специальностей СПО на основании ФК ГОС СОО и на основе примерных программ общеобразовательных дисциплин, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

#### **4.4. Общепрофессиональный цикл**

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также требований работодателей Санкт-Петербурга в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

- 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

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с третьего семестра и идет параллельно с изучением профессиональных модулей.

Последовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профильного компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация по дисциплинам в форме дифференцированного зачёта проводится в счет часов, отведенных на эту дисциплину, консультации не предусмотрены.

#### **4.5. Профессиональный цикл**

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Обучение по модулям проводится следующим образом:



- на втором курсе в третьем и четвертом семестрах изучаются модули ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и 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;
- в пятом, шестом семестрах изучаются модули ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- в шестом семестре изучается модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер);
- в седьмом и восьмом семестрах изучаются модули ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика в общем объеме 504 часа реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 3 недели, в конце третьего курса по ПМ 03 - 2 недели, по ПМ.05 - 3 недели, по ПМ 07 - 2 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 1 неделя.

Производственная практика в общем объеме 828 часов реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 5 недель, в конце третьего курса по ПМ 03 - 3 недели, по ПМ.05 - 4 недели, по ПМ 07 - 3 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 2 недели, по ПМ 06 - 3 недели.

Производственная практика по профилю специальности организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

По окончании производственной практики по профилю специальности и сдачи экзаменов (квалификационных), обучающиеся проходят преддипломную практику. Преддипломная практика в объеме 144 часов организуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) реализуется концентрированно в течение 4 недель (144 часов), начиная с 32 недели на 4 курсе.

#### 4.6. Формирование вариативной части ООП и распределение дополнительных часов

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на дополнительные часы для расширения ОГСЭ, ЕН, ОП и на



вариативную часть учебных циклов ППССЗ, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение часов вариативной части и дополнительных часов осуществляется в соответствии с запросами работодателей.

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на вариативную часть не должно составлять менее 30% от объема времени программы подготовки специалистов  $2556 * 30\% = 767$  часов, то есть вариативная часть должна быть не менее 767 часов. В ПООП, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, имеющей правовой статус, прошедшей экспертизу и внесенной в реестр ПООП, который ведется на сайте <http://reestrspo.ru> на вариативную часть отведено 1296, включая промежуточную аттестацию в количестве 288 часов.

Дополнительные часы, оставшиеся от объема общеобразовательной подготовки, в объеме 72 часов, распределены на *Общий гуманитарный и социально-экономический, Математический и общий естественно-научный и Общепрофессиональный циклы*. для более глубокого освоения компетенций. Часы вариатива распределяются на профессиональные модули для углубленного изучения общих и профессиональных компетенций.

**ТАБЛИЦА ОБОСНОВАНИЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЧАСОВ**

| Индекс                                    | Наименование циклов, ПМ, МДК, УП, ПП, ПА, ГИА            | Обоснование часов за счет вариатива                                                                                                                                                                                                                                                                          | Кол-во часов по ФГОС | Кол-во часов по УП | Дополнительные часы |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|
| <b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЧАСОВ</b> |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |                    | <b>72</b>           |
| <b>О.00</b>                               | <b>Общеобразовательный цикл</b>                          | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1404</b>          | <b>1404</b>        | <b>0</b>            |
| <b>ОГСЭ.00</b>                            | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>432</b>           | <b>452</b>         | <b>20</b>           |
| ОГСЭ.01                                   | Основы философии                                         | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста                                         | 36                   | 40                 | 4                   |
| ОГСЭ.02                                   | История                                                  | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем | 36                   | 38                 | 2                   |
| ОГСЭ.03                                   | Иностранный язык в профессиональной деятельности         | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);                                                                                                               | 164                  | 174                | 10                  |
| ОГСЭ.04                                   | Физическая культура                                      | Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и                                                                                                                            | 164                  | 165                | 1                   |



|              |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |            |           |
|--------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|
|              |                                                        | поддержания необходимого уровня физической подготовленности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |            |           |
| ОГСЭ.05      | Психология общения                                     | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.9.. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 32         | 35         | 3         |
| <b>ЕН.00</b> | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>180</b> | <b>185</b> | <b>5</b>  |
| ЕН.01        | Химия                                                  | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-1-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6:<br>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;<br>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;<br>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; | 144        | 149        | 5         |
| ЕН.02        | Экологические основы природопользования                | Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 0.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 36         | 36         | 0         |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                       | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>612</b> | <b>659</b> | <b>47</b> |
| ОП.01        | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8:<br>– определять основные группы микроорганизмов;<br>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;                                                                                                                                                                                                                | 64         | 69         | 5         |
| ОП.02        | Организация хранения и контроль запасов и сырья        | Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:<br>- определять наличие запасов и расход продуктов;<br>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 96         | 103        | 7         |



|       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |   |
|-------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
|       |                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |    |   |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания  | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> </ul> | 64 | 68 | 4 |
| ОП.04 | Организация обслуживания                   | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> </ul>                                                                                                | 64 | 69 | 5 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность</li> </ul>                                                                                                                               | 96 | 98 | 2 |



|       |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |     |    |
|-------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----|
|       |                                                           | <p>организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |     |    |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности             | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>                                                                                                                                                                                                                       | 32 | 34  | 2  |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul>                                                                       | 96 | 113 | 17 |
| ОП.08 | Охрана труда                                              | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> </ul> | 32 | 34  | 2  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности                            | <p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 1-4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           | 68 | 71  | 3  |



|              |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |             |             |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------|
|              |                                                                                                                                                                                                                                        | - применять первичные средства пожаротушения;                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |             |             |
|              |                                                                                                                                                                                                                                        | <b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВА</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |             |             |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>не менее<br/>1728</b> | <b>2592</b> | <b>1008</b> |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>1584</b>              | <b>2592</b> | <b>1008</b> |
| ПМ.01        | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | 212                      | 296         | 84          |
| 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  | Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | 336                      | 650         | 314         |
| ПМ.03        | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 212                      | 350         | 138         |
| ПМ.04        | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с                                                                                      | Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | 176                      | 267         | 91          |



|       |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |     |     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|
|       | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |     |     |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 264 | 540 | 276 |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | 204 | 309 | 105 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)                                                                                                                                     | Часы выделены на профессиональный модуль, в соответствии с выбранной профессией.                                                                                                                                                                                                                              | 180 | 180 | 0   |
| ПДП   | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 144 |     | 0   |
| ПА    | Промежуточная аттестация                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     | 288 | 36  |
| ГИА   | Государственная итоговая аттестация                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |     |     |

#### 4.7. Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенного ФГОС СПО на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестаций в виде групповых консультаций.

Количество часов на консультации по профессиональному циклу определяется образовательным учреждением самостоятельно, исходя из общего объема времени, отведенного на промежуточную и итоговую аттестации.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным профессиональным образовательным учреждением.



#### 4.8. Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

#### 4.9. Формы проведения промежуточной аттестации

В соответствии с п.2.4. ФГОС в учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 8 недель:

2 недели (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) во втором и 1 неделя в шестом семестрах.

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДК или практику.

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.10.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), за счет часов, выделенных на изучение дисциплины или МДК.
- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям) (Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования). В связи с этим, по производственным практикам проводится комплексный дифференцированный зачет.

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением.

В данном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом:

**На первом курсе предусмотрены:**

**10 дифференцированных зачетов и 3 экзамена, в том числе:**

- ДЗ по ОД.02 Литература;
- ДЗ по ОД.03 Иностранный язык;
- ДЗ по ОД.04 История;
- ДЗ по ОД.05 Обществознание;
- ДЗ по ОД.06 Химия;
- ДЗ по ОД.07 Биология;
- ДЗ по ОД.08 Физическая культура;



- ДЗ по ОД.09 ОБЖ;
- ДЗ по ОД.11 Информатика и ИКТ;
- ДЗ по ОД.13 Астрономия;
- Э по ОД.01 Русский язык;
- Э по ОД.10 Математика;
- Э по ОД.12 Физика.

**На втором курсе предусмотрены:**

***10 дифференцированных зачетов и 4 экзаменов***

- ДЗ по ОГСЭ.02 История;
- ДЗ\*(комплексный) по ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;
- ДЗ по ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- ДЗ по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.01 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.01 Производственная практика ;
- ДЗ по УП.02 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.02 Производственная практика;
- Э по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Э по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- ЭК квалификационный по **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
- ЭК квалификационный по **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**

**На третьем курсе предусмотрены:**

***9 дифференцированных зачетов и 6 экзаменов***

- ДЗ по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ДЗ по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;



- ДЗ по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.03 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.03 Производственная практика;
- ДЗ по УП.05 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.05 Производственная практика;
- ДЗ по УП.07 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.07 Производственная практика;
  
- Э по ОП.04 Организация обслуживания;
- Э по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- Э по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- ЭК квалификационный по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ЭК квалификационный по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ЭК квалификационный по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).

На четвёртом курсе предусмотрены:

*10 дифференцированных зачетов и 5 экзаменов*

- ДЗ по ОГСЭ.01 Основы философии;
- ДЗ по ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ДЗ по ОГСЭ.04 Физическая культура;
- ДЗ по ОГСЭ.05 Психология общения;
- ДЗ по ЕН.01 Химия;
- ДЗ по ЕН.02 Экологические основы природопользования;
- ДЗ по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.04 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.04 Производственная практика;
- ДЗ по ПП.06 Производственная практика;
  
- Э по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;



- Э по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- Э по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;
- Э квалификационный по **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;**
- Э квалификационный по **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

#### **4.10. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами Федеральных органов управления образованием и Положением о ГИА, локальным актом ПОУ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.