

**СОГЛАСОВАНО**

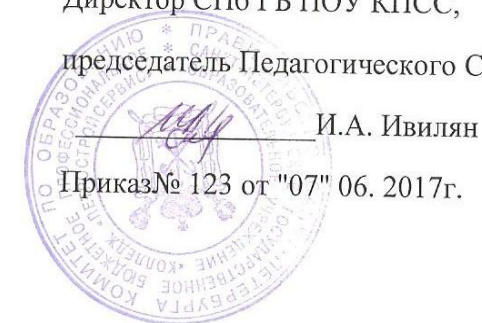
  
«20» 06.2017 г.

**Рассмотрено и принято**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБ ПОУ КПСС  
**Протокол №128 от «30»08. 2017**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,  
председатель Педагогического Совета

  
И.А. Ивилян  
Приказ № 123 от "07" 06. 2017г.

### **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**

## 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	35	2	2	-	2	-	11	52
III курс	23	5	11	-	2	-	10	51
IV курс	19	3	8	4	2	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>10</b>	<b>21</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.				практики	самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:					17 неделя	22 недели	17 неделя	22 недели	17 неделя	22 недели	17 неделя	18 неделя
					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
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/11/3</b>	<b>1404</b>	<b>1404</b>	<b>895</b>	<b>509</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>						
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	З,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	290	290	210	80	0	0	0	102	188						
ОД.11	Информатика и ИКТ	-,ДЗ	95	95	35	60	0	0	0	34	61						
ОД.12	Физика	-,Э	135	135	87	49	0	0	0	85	50						
ОД.13	Астрономия	-,ДЗ	34	34	22	11	0	0	0	17	17						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>-/4/-</b>	<b>452</b>	<b>444</b>	<b>66</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>80</b>	<b>68</b>	<b>32</b>	<b>138</b>	<b>24</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, ДЗ	38	34	22	12	0	0	4	0	0	0	0	0	0	34	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	34	22	12	0	0	2	0	0	34	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	170	170	0	170	0	0	0	0	0	34	40	34	16	34	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	170	170	4	166	0	0	0	0	0	34	40	34	16	34	12
ОГСЭ.05	Психология общения	-, -, -, ДЗ	38	36	18	18	0	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/1/1</b>	<b>201</b>	<b>188</b>	<b>152</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>120</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-, Э	165	154	118	36	0	0	11	0	0	34	120	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ	36	34	34	0	0	0	2	0	0	0	0	34	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/6/3</b>	<b>771</b>	<b>704</b>	<b>376</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>302</b>	<b>160</b>	<b>146</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	74	68	36	32	0	0	6	0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	162	148	100	48	0	0	14	0	0	68	80	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	73	68	34	34	0	0	5	0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	-, -, Э	104	92	44	48	0	0	12	0	0	0	0	44	48	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, Э	112	100	58	42	0	0	12	0	0	0	0	68	32	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, ДЗ	50	40	30	10	0	0	10	0	0	0	40	0	0	0	0

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-, ДЗ	96	90	6	84	0	0	6	0	0	0	40	34	16	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	30	20	10	0	0	2	0	0	30	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	48	20	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/18/8</b>	<b>2500</b>	<b>1302</b>	<b>730</b>	<b>524</b>	<b>48</b>	<b>1116</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>392</b>	<b>330</b>	<b>648</b>	<b>440</b>	<b>468</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/18/8</b>	<b>2500</b>	<b>1302</b>	<b>730</b>	<b>524</b>	<b>48</b>	<b>1116</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>392</b>	<b>330</b>	<b>648</b>	<b>440</b>	<b>468</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>-, ЭК</b>	<b>222</b>	<b>68</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	78	68	40	28	0	0	10	0	0	68	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>-,,-, ЭК</b>	<b>818</b>	<b>578</b>	<b>332</b>	<b>222</b>	<b>24</b>	<b>216</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>330</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации	-,,-, ДЗ	602	578	332	222	24	0	24	0	0	0	320	258	0	0	0



	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																
УП.04	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.04.	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	-, -, -, -, ЭК	491	294	182	112	0	180	17	0	0	0	0	0	0	222	252
МДК 05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, ДЗ	311	294	182	112	0	0	17	0	0	0	0	0	0	186	108
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	-, -, -, -, ЭК	247	122	56	42	24	108	17	0	0	0	0	0	0	86	144
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-, -, -, -, Э	139	122	56	42	24	0	17	0	0	0	0	0	0	86	36
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>	-, -, -, ЭК	216	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	216	0	0
УП.07	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0





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

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

**ТАБЛИЦА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВА**

№ п/п			Кол-во часов по ФГОС	Кол-во часов по УП	Вариативная часть стандарта
			<b>Не менее 2952</b>	<b>4248</b>	<b>1296</b>
	<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>не менее 432</b>	<b>452</b>	<b>20</b>
1.	ОГСЭ.01	Основы философии	38	38	0
2.	ОГСЭ.02	История	36	36	0
3.	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	160	170	10
4.	ОГСЭ.04	Физическая культура	160	170	10
5.	ОГСЭ.05	Психология общения	38	38	0
	<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>не менее 180</b>	<b>201</b>	<b>21</b>
6.	ЕН.01	Химия	144	165	21
7.	ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	0
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>не менее 612</b>	<b>771</b>	<b>159</b>
8.	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	74	10
9.	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	162	66
10.	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	73	9
11.	ОП.04	Организация обслуживания	64	104	40
12.	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	112	16
13.	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	50	18
14.	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	0
15.	ОП.08	Охрана труда	32	32	0
16.	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	0
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>не менее 1728</b>	<b>2824</b>	<b>1096</b>
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			
17.	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	222	222	0

18.	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	818	482
19.	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	296	84
20.	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	176	210	34
21.	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	260	491	231
22.	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	198	247	49
23.	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	-	216	216
24.	<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	144	144	
25.	<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	180	180	

#### 4. Пояснительная записка

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

Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает ППСЗ 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).

По окончании освоения ППСЗ обучающимся присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

#### Организация учебного процесса

Согласно п.2.16 Устава образовательного учреждения объем обязательных аудиторных занятий и практики, как правило, не должен превышать 36 академических часов в неделю.

Настоящий учебный план организует учебный процесс по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 45 минут.

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

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 занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Лабораторные работы по дисциплинам и междисциплинарным курсам:

по дисциплинам:

химия - 26 часов,

микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 8 часов,

организация хранения и контроль запасов и сырья - 14 часов,

по междисциплинарным курсам:

МДК 01.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 28 часов;

МДК. 02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 222 часа;

МДК. 03.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 48 часов;

МДК. 04.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 60 часов;

МДК. 05.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 192 часа,

МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 42 часа.

Учебная практика в общем объеме 360 часа реализуется как рассредоточено, так и концентрированно на протяжении всего срока обучения.

Производственная практика в общем объеме 900 часов реализуется концентрированно в конце первого курса по ПМ 01 – 2 недели, в конце второго курса по ПМ 02, ПМ 03 и ПМ 07 – 11 недель, в конце третьего курса по ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06 – 8 недель и ПДП - 4 недели.

Общее каникулярное время составляет 24 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 – 2 недели зимних каникул.

### **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.

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

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

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом семестре изучается модуль ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;
- во втором семестре изучается модуль 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 втором курсе в третьем семестре продолжается изучение модули 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 четвертом семестре изучается модуль 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»;
- на третьем курсе в пятом изучается модуль 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», 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» и ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»;
- в шестом семестре продолжается изучение модулей 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» 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 по модулям проводится:

- по ПМ 01 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в первом семестре по 1 дню в неделю по 6 часов на протяжении 12 недель в объеме 72 часов;
- по ПМ 02 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в третьем семестре 2 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 72 часов;
- по ПМ 03 и ПМ 07 концентрированно в конце 4 семестра 2 курса на протяжении 3-х недель по 36 часов в неделю, из них 1 неделя по ПМ 03 - в объеме 36 часов и 2 недели по ПМ 07 - в объеме 72 часов;
- по ПМ 04 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в пятом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 36 часов;
- по ПМ 05 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в пятом семестре и шестом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 72 часов;
- по ПМ 06 учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика в общем объеме 900 часов реализуется концентрированно в конце первого курса по ПМ 01 – 2 недели (72 часа), в конце второго курса по ПМ 02 – 4 недели (144 часа), ПМ 03 - 3 недели (108 часов) и ПМ 07 - 4 недели (144 часа), в конце третьего курса по ПМ 04 - 2 недели (72 часа), ПМ 05 - 3 недели (108 часов) ПМ 06 - 3 недели (108 часов) и ПДП - 4 недели (144 часа).

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.

### **Формы проведения консультаций**

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Консультации обучающихся – групповые. Форма проведения консультаций – устная и/или письменная (выполнение заданий разных уровней сложности).

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

### **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, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК);
- оценки результатов самостоятельной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией самостоятельно. Они доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

На промежуточную аттестацию обучающихся выделены 2 недели во втором семестре, 2 недели в четвертом и 1 неделя в шестом семестрах.

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) за счет часов, выделенных на изучение дисциплины или МДК.

- экзамен (Э), экзамен (квалификационный). На экзамен выделяется не более 6 академических часов, проводится в свободные от занятий дни.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, проектов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов и дифференцированных зачетов – десяти. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

**На первом курсе предусмотрены:**

***9 дифференцированных зачетов***, в том числе:

6 дифференцированных зачета по учебным дисциплинам:

ОГСЭ.02 История;

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.08 Охрана труда;

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;

1 дифференцированный зачет по МДК:

МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

1 дифференцированный зачет по учебной практике:

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;

1 дифференцированный зачет по производственной практике:

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

***3 экзамена***, в том числе:

экзамен по ЕН.01 Химия;

экзамен по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

экзамен квалификационный по ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

**На втором курсе предусмотрены:**

***10 дифференцированных зачетов***, в том числе:

2 дифференцированных зачета по учебным дисциплинам:

ЕН.02 Экологические основы природопользования;

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

### 2 дифференцированных зачета по МДК:

МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

### 3 дифференцированных зачета по учебной практике:

ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

ПМ 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»;

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»;

### 3 дифференцированных зачета по производственной практике:

ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

ПМ 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»;

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»;

### **5 экзаменов**, в том числе:

экзамен по ОП.04 Организация обслуживания

экзамен по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

экзамен 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»

экзамен 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»

экзамен квалификационный по ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»

### **На третьем курсе предусмотрены:**

### **10 дифференцированных зачетов**, в том числе:

### 3 дифференцированных зачета по учебным дисциплинам:

ОГСЭ.01 Основы философии;

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;

ОГСЭ.05 Психология общения;

### 2 дифференцированных зачета по МДК:

МДК 04.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

МДК 05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

### 2 дифференцированных зачета по учебной практике:

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»;

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 дифференцированных зачета по производственной практике:

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»;

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»;

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»;

### **4 экзамена**, в том числе:

экзамен 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»;

экзамен 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»;

экзамен по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;

экзамен квалификационный по ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

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

### **Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании Положения о государственной итоговой аттестации.

Порядок подготовки и проведения ГИА определен в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, утвержденным директором образовательного учреждения. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

### **Формирование вариативной части ППКРС**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при формировании ППКРС образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение часов вариативной части осуществлено на основании решения методического совета образовательного учреждения и консультаций с работодателем.

Согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитера вариативную часть ППКРС отводится 612 часов, которые распределены следующим образом:

**ТАБЛИЦА ОБОСНОВАНИЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВА**

Индекс	Наименование дисциплин, МДК, ПМ, УП, ПП	Обоснование часов за счет вариатива	Кол-во часов по ФГОС	Кол-во часов по УП	Вариативная часть стандарта
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>не менее 432</b>	<b>452</b>	<b>20</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-	38	38	0
ОГСЭ.02	История	-	36	36	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дополнительные часы выделены на более углубленное практическое изучение дисциплины, в обеспечение требований работодателей об умении контактировать с гостями по тематике своей службы на языке гостя.	160	170	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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	160	170	10
ОГСЭ.05	Психология общения	-	38	38	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>не менее 180</b>	<b>201</b>	<b>21</b>
ЕН.01	Химия	Дополнительные часы отведены на лабораторный практикум.	144	165	21
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-	36	36	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>не менее 612</b>	<b>771</b>	<b>159</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний в вопросах санитарно-гигиенических правил, и требований, изучение соответствия санитарных и технологических норм действующим стандартам чистоты и регламентам, нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; основы лечебного, лечебно-профилактического питания, особенности детского питания и школьного питания; основы здорового питания и совершенствования умений составления рационов питания, в соответствии с требованиями профессиональных стандартов Повар и Кондитер и TO WSR.	64	74	10
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Часы отведены дополнительно с целью выполнения требований профессиональных стандартов Повар и Кондитер и TO WSR «Иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов»	96	162	66
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Часы отведены для изучения традиционных и инновационных способов нагрева и охлаждения продукции, видов и характеристик оборудования: теплового традиционного и с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса, холодильного, механического, с устройствами и приспособлениями, механизмирующими процессы, весового оборудования.	64	73	9

ОП.04	Организация обслуживания	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и Кондитер и ТО WSR для получения <b>знаний</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- важность презентации пищи как часть процесса приготовления;</li> <li>- тенденции в оформлении и подачи;</li> <li>- типы предприятий общественного питания и их влияние на стиль подачи блюд;</li> <li>- общепринятые гарниры и аккомпанементы для традиционных блюд</li> </ul> <p><b>и умений</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать кулинарную продукцию для горячих и холодных buffets и установок самообслуживания; • подготавливать гарниры и использовать их для эффективной презентации блюд;</li> <li>- регулировать приготовление и выбирать стили сервировки к различным методам обслуживания;</li> <li>- пробовать и изменять вкус блюда, профессионально применяя приправы, травы и специи.</li> </ul>	64	104	40
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Часы увеличены на введение дополнительной темы "Основы предпринимательства и бизнес-планирования".	96	112	16
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Часы отведены с целью углубленного изучения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	32	50	18
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-	96	96	0
ОП.08	Охрана труда	-	32	32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-	68	68	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>не менее 1728</b>	<b>2824</b>	<b>1096</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-	222	222	0
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	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и Кондитер и ТО WSR:</p> <p>для получения практического опыта, знаний и умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</li> <li>- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</li> </ul>	336	818	482

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> <li>- Применять инновационные методы приготовления.</li> <li>- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>			
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	Дополнительные часы выделены на развитие профессиональных компетенций и подготовку к международному конкурсу - World Skills "Поварское дело.	212	296	84
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	Дополнительно часы выделены на лабораторные занятия.	176	210	34
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	<p>Дополнительные часы выделены на увеличение объема часов междисциплинарного курса для углубления подготовки обучающихся с целью получения <u>практического опыта</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><u>Умений</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии в приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><u>Знаний</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: -правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul>	260	491	231
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Часы отведены дополнительно для освоения знаний и умений в соответствии с профессиональными стандартами Повар и Кондитер и TO WSR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- все внутренние правила бизнеса;</li> <li>- роль профессионального повара в разработке меню и блюд в предприятиях питания;</li> <li>- важность непрерывного профессионального развития для поддержания знаний современных тенденций и моды в рамках кулинарного искусства;</li> </ul>	198	247	49

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- как планировать хорошо сбалансированное меню для целого ряда случаев и ситуаций и в рамках заданных ограничений и бюджетов.</li> <li>- поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в жестких условиях;</li> <li>- составлять план работы как для приготовления отдельных блюд, так и план для производства заготовок для всего меню; планировать ежедневную работу для себя и других;</li> <li>- координировать все процессы перед началом обслуживания;</li> <li>- обнаруживать конфликты на ранней стадии, находить путь их решения вместе с командой.</li> </ul>			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	Часы выделены на профессиональный модуль, в соответствии с выбранными профессиями.	-	216	216
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	-	144	144	0
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	-	180	180	0
			<b>Не менее 2952</b>	<b>4248</b>	<b>1296</b>