

Министерство просвещения Российской Федерации

Утверждаю

Директор

А.А.Красников

МК отделения "Сервис и туризм"
председатель МК *Б.В.Васильев* Вечетнева Т.Ю.
Протокол № 09 от 26.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ульяновский техникум питания и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

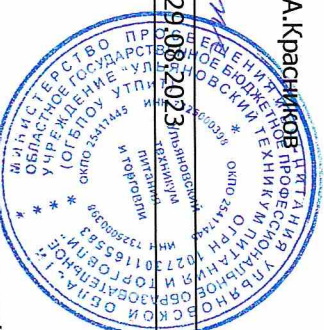
естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| | | | | | | | |
|--------------------------------|------------------------|-----------------|------------------------|-----------|-------------|--------------------------------|------------|
| Курс 3 | | Семестр 5 | | Семестр 6 | | Объем образовательной нагрузки | |
| 8 нед. | в том числе | 7 нед. | в том числе | 34 | Обяз. часть | 144 | Всп. часть |
| Обязательная | Теоретическое обучение | Обязательная | Теоретическое обучение | | | | |
| Пр. занятия | Пр. занятия | Пр. занятия | Пр. занятия | | | | |
| Лаб. занятия | Лаб. занятия | Лаб. занятия | Лаб. занятия | | | | |
| Курс. проектир. | Курс. проектир. | Курс. проектир. | Курс. проектир. | | | | |
| Объем образовательной нагрузки | Самост. | Консульт. | Самост. | | | | |
| ЦК | | | | | | | |

| | | | | |
|-------|----|----|--------|--------|
| 34/75 | 36 | 34 | 66,52% | 33,48% |
|-------|----|----|--------|--------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|----|----|-----|----|---|-----|-----|----|----|----|--------|--------|
| 278 | 156 | 98 | 24 | 252 | 10 | 4 | 238 | 130 | 64 | 20 | 24 | 66,52% | 33,48% |
| 58 | 36 | 22 | | | | | | | | | | 432 | |
| 36 | 36 | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | 164 | |
| | | | | | | | | | | | | 164 | |
| 22 | 22 | | | | | | | | | | | 32 | |
| | | | | | | | | | | | | 180 | |
| | | | | | | | | | | | | 144 | |
| | | | | | | | | | | | | 36 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|----|----|-----|----|---|-----|-----|----|----|----|------|-----|
| 220 | 120 | 76 | 24 | 252 | 10 | 4 | 238 | 130 | 64 | 20 | 24 | 1184 | 904 |
| | | | | | | | | | | | | 612 | 96 |
| | | | | | | | | | | | | 64 | |
| | | | | | | | | | | | | 96 | |
| | | | | | | | | | | | | 64 | |
| | | | | | | | | | | | | 96 | |
| | | | | | | | | | | | | 32 | |
| | | | | | | | | | | | | 68 | |
| | | | | | | | | | | | | 60 | |
| | | | | | | | | | | | | 36 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|----|----|-----|----|-----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 220 | 120 | 76 | 24 | 156 | 10 | 146 | 72 | 30 | 20 | 24 | 572 | 808 | |
| | | | | | | | | | | | | 66 | 108 |
| | | | | | | | | | | | | 30 | 44 |
| | | | | | | | | | | | | 36 | 64 |
| | | | | | | | | | | | | 72 | |
| | | | | | | | | | | | | 108 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----|------|---|--|-----|--|------|--|--|--|--|--|-----|--|
| 36 | нед. | 1 | | час | | нед. | | | | | | 144 | |
| 144 | нед. | 4 | | час | | нед. | | | | | | 144 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индикс | Наименование учебного, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|--------------------------------|--------|------------------|-----------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------|--------------|------------------------|-------------|--------------|-----------------|--------------------------------|---------|-------------------------------------|------------------------|-------------|--------------|-----------------|--------------------------------|-------------|-----------|------------------------|-------------|--------------|-----------------|--------------------------------|---------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Экзамены | Зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Объем образовательной нагрузки | Самост. | Консультации | Всего | | Обязательная | | в том числе | | Семестр 1 | | в том числе | | Семестр 2 | | в том числе | | Семестр 3 | | в том числе | | Семестр 4 | | в том числе | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | Теоретическое обучение | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курс. проектир. | Объем образовательной нагрузки | Самост. | Консульт. | Теоретическое обучение | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курс. проектир. | Объем образовательной нагрузки | Самост. | Консульт. | Теоретическое обучение | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курс. проектир. | Объем образовательной нагрузки | Самост. | Консульт. | | | | | | | |
| МДК.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1 | 2 | | | | 182 | 20 | | 162 | 86 | 22 | 54 | | | | 94 | 10 | 84 | 60 | 18 | 6 | 88 | 10 | 78 | 26 | 4 | 48 | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | | 2 | | | | 58 | 10 | | 48 | 38 | 10 | | | | | 58 | 10 | 48 | 38 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | | 3 | | | | 124 | 10 | | 114 | 48 | 12 | 54 | | | | 36 | | 36 | 22 | 8 | 6 | 88 | 10 | 78 | 26 | 4 | 48 | | | | | | | | | | |
| УП.03.01 | Учебная практика | | | | | | | | | 36 | нед. | | 1 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.03.01 | Проведенная практика | | | | | | | | | 108 | нед. | | 3 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03.Ж | Экзамен по модулю | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 326 | | | 306 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 5 | | | | 32 | | | 32 | 26 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 6 | | | | 134 | 10 | | 124 | 80 | 20 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04.01 | Учебная практика | | | | | | | | | 36 | нед. | | 1 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.04.01 | Проведенная практика | | | | | | | | | 72 | нед. | | 2 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04.Ж | Экзамен по модулю | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 274 | | | 264 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 2 | | | | 192 | 10 | | 182 | 80 | 36 | 66 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 4 | | | | 86 | 10 | | 76 | 38 | 26 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | Учебная практика | | | | | | | | | 72 | нед. | | 2 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05.01 | Проведенная практика | | | | | | | | | 108 | нед. | | 3 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05.Ж | Экзамен по модулю | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 372 | | | 362 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | Организация и контроль выполнения производственных работ структурного подразделения | | 1 | | | | 186 | 10 | | 176 | 76 | 76 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.06.01 | Учебная практика | | | | | | | | | 186 | нед. | | | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06.01 | Проведенная практика | | | | | | | | | 108 | нед. | | 3 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06.Ж | Квалификационный экзамен | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 294 | | | 284 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии "Повар", Кондитер | | 2 | | | | 204 | | | 204 | 108 | 16 | 80 | | | | 102 | | 102 | 52 | 10 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.02 | Подготовка простяка, блинов, кулинарных изделий, закусоч. | | 1 | | | | 102 | | | 102 | 56 | 6 | 40 | | | | 102 | | 102 | 56 | 6 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | Учебная практика | | | | | | | | | 102 | нед. | | 2 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.07.01 | Проведенная практика | | | | | | | | | 72 | нед. | | 1 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.Ж | Квалификационный экзамен | | 12 | | | | | | | 144 | нед. | | 4 | | | | час | | нед. | | | | час | | нед. | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 420 | | | 420 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| | | Курс 3 | | | | | | Объем образовательной нагрузки | | | |
|--------------------------------|-----|--------------------------------|----|-----|--------------------------------|-----|--------------------------------|--------------------------------|----|-----|-----|
| Семестр 5 | | Семестр 6 | | | Семестр 6 | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| 8 нед | | 7 нед | | | 7 нед | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| в том числе | | в том числе | | | в том числе | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Обязательная | | Обязательная | | | Обязательная | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Теоретическое обучение | | Теоретическое обучение | | | Теоретическое обучение | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Пр. занятия | | Пр. занятия | | | Пр. занятия | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Лаб. занятия | | Лаб. занятия | | | Лаб. занятия | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Курс. проектир. | | Курс. проектир. | | | Курс. проектир. | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Объем образовательной нагрузки | | Объем образовательной нагрузки | | | Объем образовательной нагрузки | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Самост. | | Самост. | | | Самост. | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| Консульт. | | Консульт. | | | Консульт. | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
| 68 | 50 | 14 | 4 | 98 | 10 | 88 | 56 | 12 | 20 | 67 | 99 |
| 32 | 26 | 6 | | | | | | | | 32 | |
| 36 | 24 | 8 | 4 | 98 | 10 | 88 | 56 | 12 | 20 | 35 | 99 |
| нед | нед | | | час | | 36 | нед | 1 | | | 36 |
| нед | нед | | | час | | 72 | нед | 2 | | | 72 |
| 34 | 10 | 4 | 20 | | | | | | | 84 | 108 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 34 | 10 | 4 | 20 | | | | | | | 32 | 54 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 36 | нед | 1 | | час | | нед | | | | 72 | |
| 108 | нед | 3 | | час | | нед | | | | 108 | |
| 118 | 60 | 58 | | 58 | | 58 | 16 | 18 | 24 | 100 | 86 |
| | | | | | | | | | | | |
| 118 | 60 | 58 | | 58 | | 58 | 16 | 18 | 24 | 100 | 86 |
| | | | | | | | | | | | |
| нед | нед | | | час | | нед | | | | 108 | |
| нед | нед | | | час | | 108 | нед | 3 | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 68 | 136 |
| | | | | | | | | | | 34 | 88 |
| | | | | | | | | | | 34 | 88 |
| нед | нед | | | час | | нед | | | | 72 | |
| нед | нед | | | час | | нед | | | | 144 | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Курс 3 | | | | | | | | | | Объем образовательной нагрузки | | | | | |
|--------------|---------------------|-------------|--------------|--------------------------------|-----------|-----------|--------------|---------------------|-------------|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|--|
| Семестр 5 | | | | | Семестр 6 | | | | | Обяз. | Вар. | | | | |
| 8 нед | | | | | 7 нед | | | | | | | Часть | Часть | | |
| Обязательная | в том числе | | | Объем образовательной нагрузки | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе | | | Обяз. | Вар. | | | |
| | Теоретическое обуче | Пр. занятия | Лаб. занятия | | | | | Теоретическое обуче | Пр. занятия | Лаб. занятия | | | Часть | Часть | |
| 324 | нед | 9 | час | 216 | нед | 6 | | | | | | | | | |
| 72 | нед | 2 | час | 36 | нед | 1 | | | | | | | | | |
| 72 | нед | 2 | час | 36 | нед | 1 | | | | | | | | | |
| | нед | | час | | нед | | | | | | | | | | |
| 252 | нед | 7 | час | 180 | нед | 5 | | | | | | | | | |
| 252 | нед | 7 | час | 180 | нед | 5 | | | | | | | | | |
| | нед | | час | | нед | | | | | | | | | | |
| | нед | | час | 144 | нед | 4 | | | | | | | | 144 | |
| | нед | | час | 216 | нед | 6 | | | | | | | | 144 | |
| | нед | | час | 144 | нед | 4 | | | | | | | | 72 | |
| | нед | | час | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | |
| | нед | | час | | нед | | | | | | | | | | |
| | нед | | час | | нед | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | 1796 | | 904 | | | |
| 4 | | | | | | | | | | 1796 | | 904 | | | |
| 278 | 156 | 98 | 24 | 248 | 10 | 238 | 130 | 64 | 20 | 24 | | | | | |
| 278 | 156 | 98 | 24 | 252 | 10 | 4 | 238 | 130 | 64 | 20 | 24 | 1796 | | 904 | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | |

Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) 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 года, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ № 464 от 14 июня 2013 г., Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); Рекомендаций 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 (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259), Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Министерства образования и науки российской Федерации от 20 февраля 2017 г. №06-156), Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50; Уточнений Рекомендаций 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 (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», Протокол №3 от 25 мая 2017г.), Устава техникума.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой ППССЗ. При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 4464 часа, в том числе:

- объем образовательной нагрузки-2700ч.
- учебная и производственная практика- 1224ч.
- преддипломная практика -144ч.
- государственная итоговая аттестация- 216ч.
- промежуточная аттестация-180ч.

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели -пятидневка.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл ;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули.

Профессиональные модули в плане учебного процесса представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В соответствии с ФГОС по специальности включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы для юношей - 70 % от общего объема времени. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний. Так же в соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено изучение в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы следующих учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающегося, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается. Самостоятельная работа осуществляется в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума (ЭБС).

Предусматриваются для специальности СПО – учебная практика и производственная практика (по профилю специальности), производственную практику (преддипломную).

Планом предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности и обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено освоение рабочих профессий «Повар», «Кондитер». В модуле «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» включается учебная и производственная практики.

Производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику. Преддипломная практика является обязательной

для всех обучающихся, проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на ГИА.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями. Объем нагрузки отводимой на практики - не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл.

Формы текущего контроля знаний: накопительные системы оценивания, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины, МДК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение практик. Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный). Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не превышает 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и (или) демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. Для проведения Демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации, представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методике проведения экзаменационных работ. Процедура Демонстрационного экзамена проходит на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО может составлять 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период в каждом учебном году, на 3-м курсе-2 недели в зимний период.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение -1796ч. Вариативная часть (не менее 30%)- 1296ч. дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствие с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Вариативная часть циклов ОПОП в количестве 1296 часов по согласованию с работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

| Индекс | Наименование дисциплины или МДК | Количество часов |
|---------------|--|-------------------------|
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности | 60 |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности | 36 |
| МДК. 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 44 |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 64 |
| ПП.01.01 | Производственная практика | 36 |

| | | |
|------------|---|-----|
| МДК. 02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 92 |
| МДК. 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 64 |
| УП.01.01 | Учебная практика | 72 |
| МДК. 03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 27 |
| МДК. 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 88 |
| МДК. 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 99 |
| МДК. 05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 54 |
| МДК. 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 54 |
| МДК. 06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 86 |
| МДК. 07.01 | Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок | 68 |
| МДК. 07.02 | Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента | 68 |
| МДК. 07.03 | Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий | 68 |
| УП.07 | Учебная практика | 108 |
| ПП.07 | Производственная практика | 108 |

В соответствии с п.1.1.Протокола совещания в формате видеоконференцсвязи под председательством директора Департамента государственной политики в сфере СПО и ПО Минпросвещения России Неумывакина В.С. с руководителями органов исполнительной власти субъектов РФ, осуществляющих государственное управление в сфере образования от 24.08.2022 №Д05-79/05ПР введен курс «Россия-Моя история», интегрированный в дисциплину «История»

Консультации по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) профессионального цикла выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплину. Консультации по учебным дисциплинам общеобразовательного курса- за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, Физическая культура и дисциплинам по которым проводятся лабораторные работы и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8 - 10 человек:

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве – 2 курс - 8 часов
- Информационные технологии в профессиональной деятельности–2-3 курс - 72 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2курс- 14 часов

- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 4курс -54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 3курс-54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 4 курс – 24 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 4курс – 38 часов
- Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок- 2курс-26 часов
- Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента- 2курс-26 часов
- Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий- 3курс-26 часов

| | | |
|---|--|--------------------|
| Согласовано | | |
| Заместитель директора по УР |  | Ю.Ю. Бесова |
| Заместитель директора по УПР |  | Т.С. Лобанова |
| Председатель методической комиссии |  | Т.Ю. Бесчетвертева |
| Операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень |  | Д.П. Кашин |



Согласовано:

Департамент профессионального образования

*М.П. Е.А. Лобанова
14.09.2012*