

Приморский крайпотребсоюз

Утверждаю

Директор

Митрякова Г.Н.

ООО «РОЯЛ ПАРК» ресторан «Царский»,
ураляющийся Думфуллаева Т.А.
Протокол № 3 от 26.04.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональное образовательное учреждение "Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации го-рячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации хо-лодных блюд, кулинар-ных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-требителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации хо-лодных и горячих десер-тов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи-вания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-требителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего / должности служащего (Товар)
Организация процесса приготовления и приготовления блюд зарубежных кухонь мира.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

е по курсам и семестрам

Курс 2	Семестр 4										Курс 3	Семестр 5										Курс 3	Семестр 6										Объем ОП										
	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация		Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия

36	35,78										36	35,11										36	34,4										Объем ОП
----	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------

69,49% 30,51%																																							
2952																																							

802	20	322	86	226	10	36	612	12	474	124	140	10	18	618	18	258	34	214	10	12	432	132
58		58	58				118		118	20	98			30		30		30			60	60
							60		60	20	40										60	60
36		36	36				28		28	28	28			30		30		30			126	38
22		22	22				30		30	30	30			30		30		30			126	38
																					56	56

36	2	34	18	16																	180	144
36	2	34	18	16																	144	144
																					36	36

70	10	60	24	36			156		150	60	90			6							612	146
																					86	86
																					96	96
																					32	32
																					68	68
																					64	64
																					14	44
																					70	70

718	8	170	44	116	10	36	338	12	206	44	152	10	12	618	18	228	34	184	10	12	1728	1018
																					170	98
																					32	14
																					54	12
																					36	36
																					36	72

278	6	44	10	34																	288	162
																					34	14
																					98	76

50	6	44	10	34																	36	36
																					180	108
																					12	72

36		36		1																	36	36
																					108	72
																					12	12

180		180		5																	180	108
																					12	72

36		36		1																	36	36
																					108	72
																					12	12

36		36		1																	36	36
																					108	72
																					12	12

36		36		1																	36	36
																					108	72
																					12	12

36		36		1																	36	36
																					108	72
																					12	12

Индекс практик	Описание практики	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающегося, ч.										Промежут. аттестация	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3					
		Экзамены	Зачеты	Дифф.р. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост. (с.р. и т.п.)	Консультации	Всего	Среднеделевое				12 (4) нед.				23 нед.							12 (4) нед.													
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.							Консульт.	С препод.	в том числе				в том числе				в том числе			
																														Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки
ПМ.03	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	5					396	12	228	48	180					12	130	8	122	26	96					60	4	56	12	44										
МДК.03.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2					48		48	10	38						48		48	10	38					60	4	56	12	44										
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		23					192	12	180	38	142						82	8	74	16	58					60	4	56	12	44										
УП.03.01	Учебная практика		4					36		36	нед.							час		нед.							час		нед.												
П.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4					108		108	нед.							час		нед.							час		нед.												
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный		4					12		12																															
	Всего часов по МДК							240		228																															
ПМ.04	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	3					238	2	116	26	80					10	12																							
МДК.04.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4					32	2	30	8	22																													
МДК.04.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5					86		86	18	58			10																										
УП.04.01	Учебная практика		5					36		36	нед.							час		нед.							час		нед.												
П.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5					72		72	нед.				2			час		нед.							час		нед.												
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный		5					12		12																															
	Всего часов по МДК							118		116																															
ПМ.05	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	4					416	22	244	40	194				10	6																								
МДК.05.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5					68	6	62	14	48																													
МДК.05.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5					198	16	182	26	146			10																										
УП.05.01	Учебная практика		6					36		36	нед.							час		нед.							час		нед.												
П.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6					108		108	нед.				3			час		нед.							час		нед.												
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный		6					6		6																															
	Всего часов по МДК							266		244																															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2					260		104	28	66				10	12																								
МДК.6.1	Организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала							104		104	28	66																													
УП.06.01	Учебная практика		4					36		36	нед.							час		нед.							час		нед.												
П.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4					108		108	нед.				3			час		нед.							час		нед.												
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный		4					12		12																															
	Всего часов по МДК							104		104																															
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих (Повар)	1	1					384	20	208	42	166				12																									
МДК.07.01	Технология обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, блюд массового спроса и их отпуск							228	20	208	42	166																													
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)		1					144		144	нед.				4			час		нед.							час		нед.												
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен		1					12		12																															

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	ОП.4 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1]	ОП.3 Техническое оснащение предприятий общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	ОП.11 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[2]	ОП.2 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.1.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.2.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.3.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	УП.02.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.6.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	УП.03.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	УП.06.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	УП.05.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырьё, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непоролжителное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канэпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырьё, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырьё, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различной сложности в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-гуманитарных дисциплин
2	общепрофессиональных дисциплин
3	информационных технологий
4	профессиональных модулей
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Пояснительная записка:

Настоящий учебный план профессионального образовательного частного учреждения "Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 г. №1565, и в соответствии с действующими нормативными правовыми актами:

- Примерная основная образовательная программы среднего общего образования (утв. протоколом ФУМО по УТПС 43.00.00 12.12.2023 №11, зарегистрирована в государственном реестре ПОП пр. ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023);

- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства науки и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- Министерство образования и науки РФ (Минюбрнауки России) Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО "Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена" № 06-846 от 20.07.2015г

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

Организация учебного процесса, режим занятий, структура учебного плана:

Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – "специалист по поварскому и кондитерскому делу".

Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены за счет часов учебной нагрузки по предметам, дисциплинам, дисциплинарных курсов. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Каникулы 24 недели, на каждом курсе 8-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Образовательная программа ППССЗ имеет следующую структуру: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Математический и общий естественнонаучный цикл; Общепрофессиональный цикл; Профессиональный цикл; Государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности и составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на его освоение и составляет 69,49%. Вариативная часть 1296 часов, что составляет 30,51%)

Профессиональный цикл учебного плана состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена. Кроме профессиональных модулей по основным видам деятельности профессиональный цикл предусматривает освоение профессионального модуля "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" - по профессии Повар.

Каждый профессиональный модуль включает в себя один или несколько междисциплинарных курсов, а также учебную и (или) производственную практику (по профилю специальности).

Учебная практика составляет 6 недель

Производственная практика составляет 29 недель и включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности составляет 25 недель и направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей.

Учебный план "43.02.15_11 кл_2024.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Преддипломная практика составляет 4 недели и направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Формирование вариативной части:

Расчет вариативной части - 4464-432 (дисциплины ОГСЭ по ФГОС)-180(ЕН по ФГОС)-612 (ОП по ФГОС)-1728 (ПЦ по ФГОС)-216(ГИА)=1296 часов.

Вариативная часть профессиональной подготовки в количестве 1296 часов распределена в соответствии с рекомендациями работодателей, направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. За счет вариатива увеличены часы в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле на 132 часа; общепрофессиональном - на 146 часов; профессиональном цикле - на 1018 часов. Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1296 часов, что составляет 30,51% от общего объема учебных циклов.

Порядок аттестации обучающихся:

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся. Общее количество экзаменов в учебном году не превышает 8, суммарное количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

Заместитель директора по УМР		Туркенея Е.В.
Заведующий кафедрой Сервиса и туризма		Каминская И.В.
Заведующий кафедрой Экономики и права		Глухенькая Е.В.
Заведующий кафедрой Общеобразовательных дисциплин и информационных технологий		Ивина К.В.