

Приморский крайпотребсоюз

Утверждаю

Директор

Митрякова Г.Н.

ООО «Роял Парк» ресторан «Царский»,
управляющий Лутфуллаева Т.А.
Протокол № 3 от 26.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Профессиональное образовательное частное учреждение "Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза"



26.04.2024

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно-го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи-вания
Организация и ведение процессов приго-товле-ния, 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 пригото-вления, 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
Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежных кухонь мира.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего / должности служащего (Повар)

Индекс	Наименование учебного раздела, дисциплины, профессиональных модулей МКК, программ	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																															
		Эксперты	Зачеты	Диф.фер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт-С.р.-ч.п.п.	Консультации	Итого	Образовательная в том числе				Применит. аттестация				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4								

Индекс	Наименование учебного раздела, дисциплины, профессиональных модулей МКК, программ	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																	
		Эксперты	Зачеты	Диф.фер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт-С.р.-ч.п.п.	Консультации	Итого	Образовательная в том числе				Применит. аттестация				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4										

Индекс	Наименование учебного раздела, дисциплины, профессиональных модулей МКК, программ	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																	
		Эксперты	Зачеты	Диф.фер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт-С.р.-ч.п.п.	Консультации	Итого	Образовательная в том числе				Применит. аттестация				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4										

Индекс	Наименование учебного раздела, дисциплины, профессиональных модулей МКК, программ	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																	
		Эксперты	Зачеты	Диф.фер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт-С.р.-ч.п.п.	Консультации	Итого	Образовательная в том числе				Применит. аттестация				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4										

Индекс	Наименование учебного раздела, дисциплины, профессиональных модулей МКК, программ	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																	
		Эксперты	Зачеты	Диф.фер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт-С.р.-ч.п.п.	Консультации	Итого	Образовательная в том числе				Применит. аттестация				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Стр.	Семестр 5 12 (0) нед	Курс 3	Семестр 6 9 (14) нед	Семестр 7 13 (12) нед	Курс 4	Семестр 8 7 (12) (10) нед	Итого	Час	лекц	семинар	проект	Индивидуальное	Итого	Нормативная учебная нагрузка																																											
														лекц	семинар																																										
	<table border="1"> <tr> <th>Обязательная</th> <th>Лекции, урны</th> <th>Семинар</th> <th>Проект</th> <th>Индивидуальное</th> <th>Миним.</th> <th>Семестр.</th> <th>Курс.</th> <th>Проект.</th> <th>Итого</th> <th>Миним.</th> <th>Семестр.</th> <th>Курс.</th> <th>Проект.</th> <th>Итого</th> </tr> <tr> <td>52</td> <td>12</td> <td>40</td> <td>50</td> <td>6</td> <td>44</td> <td>10</td> <td>34</td> <td>36</td> <td>108</td> <td>1</td> <td>36</td> <td>108</td> <td>108</td> <td>72</td> </tr> </table>												Обязательная	Лекции, урны	Семинар	Проект	Индивидуальное	Миним.	Семестр.	Курс.	Проект.	Итого	Миним.	Семестр.	Курс.	Проект.	Итого	52	12	40	50	6	44	10	34	36	108	1	36	108	108	72															
Обязательная	Лекции, урны	Семинар	Проект	Индивидуальное	Миним.	Семестр.	Курс.	Проект.	Итого	Миним.	Семестр.	Курс.	Проект.	Итого																																											
52	12	40	50	6	44	10	34	36	108	1	36	108	108	72																																											

			206	50	10	40	12	36	108	1	36	108	108	72	
	56	12	44												
	56	12	44												

			32	2	30	8	22	206	66	18	50	10	12	36	108	70

			58	12	46	202	46	16	20	10	12				158	102

Учебный план "43.02.16_3 кв. 2024 год", Код специальности 43.02.16_3 кв. начала подготовки 2024

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Итого	Общая часть	Всего																		
	12 (4) нед	в том числе	9 (4) нед	в том числе	13 (12) нед	в том числе	7 (12) нед	в том числе																					
Курс 3	Обязательная	Лекции, урны	108	108	108	108	108	108	108	36	36																		
		Пр. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Лаб. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Семинар. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Курс. проект	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Примечут. аттестация	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Индивид. проект	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Максим.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
		Сансст.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
		Каникулы.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
Курс 4	Обязательная	Лекции, урны	108	108	108	108	108	108	108	36	36																		
		Пр. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Лаб. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Семинар. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Курс. проект	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Примечут. аттестация	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Индивид. проект	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Максим.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
		Сансст.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
		Каникулы.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
Курс 5	Обязательная	Лекции, урны	108	108	108	108	108	108	108	36	36																		
		Пр. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Лаб. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Семинар. занятия	1	1	1	1	1	1	1	36	36																		
		Курс. проект	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Примечут. аттестация	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Индивид. проект	3	3	3	3	3	3	3	180	180																		
		Максим.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
		Сансст.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
		Каникулы.	3	3	3	3	3	3	3	144	144																		
Итого		416	100	316	18	882	20	322	86	236	10	36	612	12	474	124	340	10	18	864	18	258	34	214	10	12	464	1296	
2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16	
3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17	
1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1 Экз	Комплексный экзамен	3	[3] ОП.3 Техническое оснащение предприятий общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[3] ОП.4 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
			[4] МДК.1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[4] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
			[4] МДК.2.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
			[4] МДК.3.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
			[4] ОП.2 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3 Экз	Комплексный экзамен	4	[4] ОП.11 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[5] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[5] ПП.1.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
			[5] УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[6] ПП.2.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[6] УП.02.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.3.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[6] УП.03.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
			[6] ПП.6.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
7 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.06.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[6] ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
8 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[8] ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			[8] УП.05.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
9 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.05.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

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.
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 языке.
ОК 11.	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 блинд, 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 блинд, 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 блинд 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 блинд 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 блинд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Содержание

Индекс	Содержание
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию 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, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного 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 мяса, домашней птицы, дичи 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, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различной разновидности ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации.
ПК 5.4.	Хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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

Содержание

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.
ПК 7.1.	Организовывать технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.
ПК 7.2.	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.
ПК 7.3.	Организовывать технологический процесс приготовления блюд массового спроса.
ПК 7.4.	Организовывать отпуск блюд массового спроса с учетом органолептической оценки качества и сроков реализации блюд.
ПК 8.1.	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных холодных блюд и закусок зарубежных кухонь мира.
ПК 8.2.	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных супов зарубежных кухонь мира.
ПК 8.3.	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, овощей зарубежных кухонь мира.
ПК 8.4.	Организовывать и проводить приготовление наиболее популярных сладких блюд и напитков зарубежных кухонь мира.
ПК 9.1.	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 9.2.	Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 9.3.	Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса.
ПК 9.4.	Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.
ПК 9.5.	Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

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 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:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- 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 (Минобрнауки 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 «Кондитер»

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

- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.)-

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 основного общего образования составляет 3 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 35 недель, 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%)

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.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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

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.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл ППСЗ сформирован в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; Приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»; Рекомендациями Министерства просвещения РФ от 01 марта 2023 г. № 05-592 по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

При формировании общеобразовательного цикла в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета.

Дисциплины профильной подготовки: математика, информатика.

Формирование вариативной части:

Расчет вариативной части - 5940-1404 (общеобразовательный цикл)-72 (ПА)-432 (дисциплины ОГСЭ по ФГОС)-180(ЕН по ФГОС)--612 (ОП по ФГОС)-1728 (ПЦ по

ФГОС)-216(ИА)=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 аттестацию 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.