

Утверждаю

Директор ПОЧУ "Псковский
кооперативный техникум"



Ю.И. Самсонова

" 29 " августа 2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессионального образовательного частного учреждения
"Псковский кооперативный техникум"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого среднего общего

образования - естественно-научный.

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Год начала подготовки по учебному плану - 2022

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

На базе основного общего образования							
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	39			2		11	52
II курс	27	2	10	2		11	52
III курс	28		12	2		10	52
IV курс	26		8	1	6	2	43
Всего	120	2	30	7	6	34	199

2. Общие и профессиональные компетенции

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.

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

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

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.
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.

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:	
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 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, 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.

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:	
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 4.4.	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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	
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.

3. Календарный учебный график

	Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь							Январь							Февраль							Март							Апрель							Май							Июнь							Июль							Август						
	Порядковые номера недель учебного года																																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																
1 курс																	Э	К	К																							Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																															
2 курс												У	У				Э	К	К									П	П	П	П			П	П	П			П	П	П		Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																															
3 курс										П	П	П	П				Э	К	К														П	П	П	П	П	П	П			Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																
4 курс											П	П	П	П			Э	К	К													П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г																																												

Обозначения:

- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|
| | - Аудиторные занятия | | - Учебная практика |
| | - Промежуточная аттестация | | - Производственная практика |
| | - Каникулы | | - Государственная итоговая аттестация |

4. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело																					
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК					По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Всего учебных занятий	В т. ч. по учебным дисциплинам и МДК														
Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовые проекты	Индивидуальный проект																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
О.00	Общеобразовательный цикл	10	4	1476	0	1404	674	710	0	20	0	40	32	612	864	0	0	0	0	0	
УПб.00	Общие предметы	7	2	961	0	925	413	512	0	0	0	20	16	426	535	0	0	0	0	0	
УПб.01	Русский язык		Э	96		78	2	76				10	8	96							
УПб.02	Литература	ДЗ		117		117	6	111						60	57						
УПб.03	Иностранный язык	ДЗ		117		117	0	117						60	57						
УПб.04	Математика		Э	252		234	165	69				10	8	82	170						
УПб.05	История	ДЗ		156		156	151	5						52	104						
УПб.06	Физическая культура	З, ДЗ		117		117	3	114						40	77						
УПб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		70		70	58	12						36	34						
УПб.08	Астрономия	ДЗ		36		36	28	8							36						
УПп.00	Предметы по выбору из обязательных предметных областей	2	2	459	0	423	245	178	0	0	0	20	16	150	309	0	0	0	0	0	
УПп.09	Родная литература	ДЗ		36		36	18	18							36						
УПп.10	Информатика		Э	154		136	52	84				10	8	60	94						
УПп.11	Экономика	ДЗ		95		95	49	46						30	65						
УПп.12	Химия		Э	174		156	126	30				10	8	60	114						
УП	Дополнительные предметы	1		56	0	56	16	20	0	20	0	0	0	36	20	0	0	0	0	0	
УП	Введение в специальность	З		56		56	16	20						36	20						
Обязательная часть образовательной программы		32	19	4248	222	2694	1366	1298	30		1152	62	118	0	0	612	864	612	900	612	648
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	13	0	594	48	546	176	370	0	0	0	0	0	0	0	118	62	66	170	52	126
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		54	6	48	48	0										54			
ОГСЭ.02	История	ДЗ		54	6	48	48	0								54					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З,З, ДЗ		180	12	168	0	168								32	30	34	30	26	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З, ДЗ		180	12	168	6	162								32	32	32	32	26	26
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		72	8	64	34	30													72
ОГСЭ.06	Речевая культура делового общения	ДЗ		54	4	50	40	10										54			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	1	222	12	194	110	84	0	0	0	8	8	0	0	106	80	0	0	0	36
ЕН.01	Химия		Э	150	8	126	72	54				8	8			70	80				

ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		36	2	34	22	12												36	
ЕН.03	Математика	ДЗ		36	2	34	16	18							36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	4	984	96	844	462	382	0	0	0	20	24	0	0	156	36	234	166	86	306
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Э	94	8	72	38	34				8	6			94					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ		54	4	50	42	8										54			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ		62	8	54	28	26							62						
ОП.04	Организация обслуживания		Э	72	8	54	28	26				4	6					72			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		Э	144	12	122	62	60				4	6						58	86	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ		54	4	50	32	18													54
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		90	12	78	22	56													90
ОП.08	Охрана труда	ДЗ		36	2	34	24	10													36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		72	6	66	32	34													72
ОП.10	Метрология и стандартизация		Э	54	6	38	28	10				4	6								54
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ		72	6	66	36	30													72
ОП.12	Документационное обеспечение управления	ДЗ		54	6	48	26	22													54
ОП.13	Организация отраслей деятельности потребительской кооперации	ДЗ		36	2	34	24	10													36
ОП.14	Бизнес-планирование	ДЗ		90	12	78	40	38													90
П.00	Профессиональный цикл	7	14	2448	66	1110	618	462	30		1152	34	86	0	0	232	686	312	564	474	180
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	204	4	76	50	26	0		108	4	12	0	0	0	204	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	36	2	30	20	10				2	2				36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			54	2	46	30	16				2	4				54				
ПП. 01	Производственная практика	3		108							108						108				
ПМ.01 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6									6				6				
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	1	2	618	16	296	154	112	30		288	6	12	0	0	0	0	54	564	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	54	6	44	34	10				2	2					54			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			270	10	252	120	102	30			4	4					270				
ПП.02	Производственная практика	3		288		0												288				
ПМ.02 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6									6					6				
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	1	2	204	6	74	40	34	0			108	4	12	0	0	0	204	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	36	4	28	18	10					2	2				36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			54	2	46	22	24					2	4				54				
ПП.03	Производственная практика	3		108		0												108				
ПМ.03 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6										6				6				
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	1	2	378	8	206	122	84	0			144	8	12	0	0	0	0	0	0	198	180
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	102	2	94	58	36					4	2							102	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			126	6	112	64	48					4	4							96	30
ПП.04	Производственная практика	3		144		0																144
МП.04 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6										6								6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	258	10	88	48	40	0			144	4	12	0	0	0	0	258	0	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э	36	2	30	18	12					2	2					36			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			72	8	58	30	28					2	4					72			

ПП.05	Производственная практика	3		144							144						144				
ПМ.05 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6								6					6				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		2	276	10	106	56	50	0		144	4	12	0	0	0	0	0	0	276	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э	126	10	106	56	50				4	6							126	
ПП.06	Производственная практика	3		144							144									144	
ПМ.06 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6									6							6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	2	2	510	12	264	148	116	0		216	4	14	0	0	232	278	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления различных видов кулинарной продукции		Э	288	12	264	148	116				4	8			160	128				
УП.07	Учебная практика	ДЗ		72							72					72					
ПП.07	Производственная практика	3		144							144									144	
ПМ.07 Э	Квалификационный экзамен		КЭ	6									6							6	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216																	216
Итого:		42	23	5940	222	4098	2040	2008	30	20	1152	102	150	612	864	612	864	612	900	612	864
Государственная (итоговая) аттестация													11	11	8	10	9	6	5	8	
1. Программа обучения по специальности													0	0	72	0	0	0	0	0	
1.1. Дипломная работа													0	0	0	360	144	288	144	144	
Выполнение дипломной работы - 4 нед.													1	3	1	7	4	2	3	2	
Защита дипломной работы - 2 нед.													0	8	4	1	2	4	0	8	
1.2. Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена													1	1	1	5	2	3	2	0	

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет истории
3	Кабинет биологии
4	Кабинет географии
5	Кабинет математики
6	Кабинет информатики
7	Кабинет химии
8	Кабинет физики
9	Кабинет основ философии
10	Кабинет социально-экономических дисциплин
11	Кабинет иностранного языка
12	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
13	Кабинет экологических основ природопользования
14	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
15	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья
16	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
17	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
18	Кабинет организации производства и обслуживания
19	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности
20	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
21	Лаборатория химии
22	Учебная кухня ресторана
23	Учебный кондитерский цех
24	Спортивный зал
26	Библиотека
27	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
28	Актовый зал

6. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена профессионального образовательного частного учреждения "Псковский кооперативный техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09. 12. 2016 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016), по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учётом профиля получаемого образования.

Организация учебного процесса и режим занятий:

1. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 36 часов в неделю, включает в себя все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.
2. Продолжительность занятий - группировка парами (45 минут, 5 минут перерыв, 45 минут);
3. Формы и процедуры текущего контроля знаний: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен;
4. Организация консультаций: индивидуальные и групповые;
5. Порядок проведения учебной и производственной практики. Распределение времени, предусмотренного ФГОС на практику, произведено следующим образом: на практику учебную - 2 недели, на практику производственную - 30 недель, (32 недели, 1152 часов, 47,06% от объема времени, отведенного на освоение профессионального цикла). Производственная практика предусмотрена по каждому изучаемому профессиональному модулю, с 3 по 8 семестр. Производственная практика проводится в учебно-производственной столовой техникума и на предприятиях питания города и области.
6. Предусмотрено выполнение 1 курсовой работы 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
7. Используется пятибалльная система оценок текущей аттестации. Возможно применение накопительно-рейтинговой системы оценки.
8. На самостоятельную работу обучающихся отводится 222 часа (5,26 % от общего объема образовательной программы). Самостоятельная работа предусмотрена по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю, кроме общеобразовательного цикла.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования ФГАУ ФИРО от 25.02.2015г.

Учебная дисциплина физическая культура предусмотрена в объеме 180 часа.

Формирование вариативной части ОПОП

На основании согласования с работодателями вариативная часть в объеме 1476 часов (33,06% от общего объема образовательной программы) была распределена следующим образом:

1. На общий гуманитарный и социально - экономический цикл: 54 часа на дисциплину Речевая культура делового общения, 108 часов на увеличение времени обязательной части;
2. На математический и общий естественнонаучный цикл: - 36 часов на дисциплину Математика, 6 часов на увеличение времени обязательной части;
3. На общепрофессиональный цикл: 54 часов на дисциплину Метрология и стандартизация, 72 часов на дисциплину Бухгалтерский учет в общественном питании, 54 часа на дисциплину Документационное обеспечение управления, 36 часов на дисциплину Организация отраслей деятельности потребительской кооперации, 90 часов на дисциплину Бизнес-планирование, 66 часа на увеличение времени обязательной части;
4. На профессиональный цикл: 720 часов на увеличение времени обязательной части;
5. На промежуточную аттестацию обязательной части образовательной программы - 180 часа

Выбор дисциплин осуществлён с учётом возможного продолжения обучения выпускников по программам высшего профессионального образования, создания условий для углубления подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации с целью обеспечения конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Порядок аттестации обучающихся

1. Формами промежуточной аттестации являются зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, квалификационный экзамен. Промежуточная аттестация в форме экзамена и зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующей учебной дисциплины. Общее количество экзаменов за учебный год не превышает 8, а зачётов (дифференцированных зачётов) - 10 (без учёта зачётов по физической культуре).

2. Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится, как правило, в конце каждого семестра (одна неделя). Допускается проведение экзамена сразу после завершения освоения соответствующей дисциплины (междисциплинарного курса).
3. По результатам освоения и сдачи квалификационного экзамена по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар обучающимся присваивается квалификация повар III разряда.
4. Государственная итоговая аттестация проводится в форме выпускной квалификационной работы и предполагает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели). Выпускная квалификационная работа по данной образовательной программе предусмотрена в форме дипломной работы. Государственный экзамен проводится в виде демонстрационного экзамена.

Заместитель директора по УВР




М.С. Смирнова

План согласован

Заместитель директора по УМР
Председатель цикловой комиссии
товароведения и технологии



Г.А. Конарева



В.В. Войнова