

Утверждаю  
Директор ГБПОУ «Ветлужский  
лесоагротехнический техникум»



С.В.Быков

«29» января 2017 год

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего ( по курсам)
			По профилю (специальности)	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	33	4	3	-	2		10	52
III курс	28	3	8		2		11	52
IV курс	18	3	9	4	1	6	2	43
<b>Всего:</b>	118	10	20	4	7	6	34	199

## 2. План учебного процесса

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)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике учебной и производственной	консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	1з/11дз/4 э	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>878</b>	<b>526</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>22</b>	<b>340</b>	<b>792</b>						
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие</b>	1з/6дз/2э	<b>844</b>	<b>0</b>	<b>808</b>	<b>486</b>	<b>322</b>			<b>50</b>	<b>22</b>	<b>340</b>	<b>468</b>						
ОУД.01	Русский язык	-Э	96	0	78	78				15	3	51	27						
ОУД.02	Литература	-ДЗ	117	0	117	117						51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-ДЗ	117	0	117		117					51	66						
ОУД.04	Математика	-Э	174	0	156	76	80			15	3	68	88						
ОУД.05	Астрономия	ДЗ	36	0	36	36							36						
ОУД.06	История	-ДЗ	117	0	117	117						51	66						
ОУД.07	Физическая культура	З,ДЗ	117	0	117		117					51	66						
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	70	0	70	62	8					17	53						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>-4дз/2э</b>	<b>593</b>	<b>0</b>	<b>557</b>	<b>371</b>	<b>186</b>					<b>233</b>	<b>324</b>						
ОУД.09	Информатика	-ДЗ	100	0	100		100					46	54						
ОУД.10	Физика	-ДЗ	97	0	97	77	20					51	46						
ОУД.11	Химия	-Э	126	0	108	58	50			10	8	51	57						
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	-Э	126	0	108	108				10	8	51	57						
ОУД.13	Биология	-ДЗ	72	0	72	72						34	38						
ОУД.14	География	-ДЗ	72	0	72	56	16						72						
УД	<b>Дополнительные (по выбору обучающегося)</b>	<b>-1дз/-</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>21</b>	<b>18</b>					<b>39</b>							
УД.01	Искусство (МХК)	ДЗ	39	0	39	21	18					39							
УД.01	Общая экология	ДЗ	39	0	39	21	18					39							
УД.01	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	39	0	39	21	18					39							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально – экономический цикл</b>	<b>5з/7дз/-</b>	<b>472</b>	<b>30</b>	<b>442</b>	<b>132</b>	<b>310</b>							<b>98</b>	<b>64</b>	<b>132</b>	<b>68</b>	<b>48</b>	<b>32</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48	2	46	46										46			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48	2	46	46							46						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ,-ДЗ,-ДЗ	164	12	152		152						26	32	20	34	24	16	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3 ДЗ	164	12	152		152						26	32	20	34	24	16	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	48	2	46	40	6								46				

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/1дз/1э</b>	<b>194</b>	<b>8</b>	<b>172</b>	<b>128</b>	<b>44</b>			<b>6</b>	<b>8</b>		<b>46</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-,Э	158	6	138	94	44			6	8		46	92				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	2	34	34										34		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>- /22дз/16э</b>	<b>3438</b>	<b>178</b>	<b>2014</b>	<b>1087</b>	<b>895</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>26</b>	<b>140</b>		<b>400</b>	<b>660</b>	<b>412</b>	<b>682</b>	<b>530</b>	<b>410</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/7дз/2э</b>	<b>635</b>	<b>34</b>	<b>578</b>	<b>287</b>	<b>291</b>			<b>7</b>	<b>16</b>		<b>92</b>	<b>60</b>	<b>152</b>	<b>158</b>	<b>116</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	-,Э	78	4	60	28	32			6	8		60					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	105	4	92	58	34			1	8				92			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,ДЗ	64	4	60	33	27							60				
ОП.04	Организация обслуживания	-,ДЗ	64	4	60	26	34								30	30		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	96	12	84	42	42									60	24	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	0	32	27	5									32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	4	92	20	72										92	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	0	32	22	10						32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	68	2	66	31	35								30	36		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>- /15дз/14э</b>	<b>2803</b>	<b>144</b>	<b>1436</b>	<b>800</b>	<b>604</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>19</b>	<b>124</b>		<b>308</b>	<b>600</b>	<b>260</b>	<b>524</b>	<b>414</b>	<b>410</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>-/2дз/3э</i>	<i>332</i>	<i>10</i>	<i>134</i>	<i>94</i>	<i>40</i>		<i>144</i>	<i>16</i>	<i>28</i>		<i>94</i>	<i>184</i>				
МДК.01.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	81	4	64	48	16			5	8		64					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	89	6	70	46	24			5	8		30	40				
УП.01.	Учебная практика	-,ДЗ	72						72					72				
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ	72						72					72				
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	18							6	12							
<i>ПМ.02.</i>	<i>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</i>	<i>-/2дз/2э</i>	<i>469</i>	<i>22</i>	<i>210</i>	<i>122</i>	<i>72</i>	<i>16</i>	<i>216</i>	<i>1</i>	<i>20</i>		<i>46</i>	<i>94</i>	<i>64</i>	<i>222</i>		
МДК.02.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,ДЗ	96	6	90	72	18						46	44				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	145	16	120	50	54	16		1	8			50	28	42		
УП.02.	Учебная практика	-,	72						72						36	36		
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ	144						144							144		
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12								12							
<i>ПМ.03.</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных</i>	<i>-/4дз/1э</i>	<i>448</i>	<i>24</i>	<i>268</i>	<i>148</i>	<i>120</i>		<i>144</i>		<i>12</i>		<i>108</i>	<i>178</i>	<i>126</i>			

	<i>блюдо, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>																		
МДК.03.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,ДЗ	120	10	110	74	36					60	50						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,ДЗ	172	14	158	74	84					48	56	54					
УП.03.	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	36						36				36						
ПП.03.	<i>Производственная практика</i>	-,ДЗ	108						108				36	72					
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12							12									
<b>ПМ.04.</b>	<b>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</b>	<b>-/3дз/2э</b>	<b>386</b>	<b>28</b>	<b>238</b>	<b>130</b>	<b>108</b>		<b>108</b>		<b>12</b>					<b>118</b>	<b>117</b>	<b>111</b>	
МДК.04.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,ДЗ	122	12	110	74	36									68	42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,Э	150	16	128	56	72			6						50	39	39	
УП.04.	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	36						36									36	
ПП.04.	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	72						72									72	
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.								6									
<b>ПМ.05.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>-/2дз/2э</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>150</b>	<b>96</b>	<b>54</b>		<b>180</b>		<b>12</b>							<b>183</b>	<b>147</b>
МДК.05.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,Эком	77	10	67	43	24											47	20
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,Эком	97	8	83	53	30			6								64	19
УП.05.	<i>Учебная практика</i>	-,ДЗ	72						72									36	36
ПП.05.	<i>Производственная практика</i>	-,ДЗ	108						108									36	72
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	6							6									
<b>ПМ.06.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>-/2дз/1э</b>	<b>290</b>	<b>12</b>	<b>158</b>	<b>76</b>	<b>66</b>	<b>16</b>	<b>108</b>		<b>12</b>							<b>114</b>	<b>152</b>
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,ДЗ	176	12	158	76	66	16		6								114	44
ПП.06.	<i>Производственная практика</i>	ДЗ	108						108										108
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.								6									
<b>ПМ.07.</b>	<b>Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер</b>	<b>-/3э</b>	<b>518</b>	<b>30</b>	<b>278</b>	<b>134</b>	<b>144</b>		<b>180</b>	<b>2</b>	<b>28</b>		<b>60</b>	<b>144</b>	<b>70</b>	<b>148</b>			

МДК 07.01.	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.	-,Э	175	14	152	74	78			1	8			60	60	32				
МДК 07.02.	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.	-,Э	151	16	126	60	66			1	8				48	38	40			
УП.07.	Учебная практика	-,-	72						72						36		36			
ПП.07.	Производственная практика	-	108						108								108			
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12								12									
	<b>Всего:</b>	63/41дз/2 1э	<b>5724</b>	<b>216</b>	<b>4032</b>	<b>2225</b>	<b>1775</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>82</b>	<b>170</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>544</b>	<b>816</b>	<b>544</b>	<b>784</b>	<b>578</b>	<b>442</b>	
	<b>Всего часов по семестрам с самостоятельной работой</b>		<b>5328</b>									<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	
ПДП	Преддипломная практика		<b>144</b>																<b>144</b>	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		<b>216</b>																<b>216</b>	
Государственная итоговая аттестация																				
1.Программа обучения по специальности																				
1.1 Выпускная квалификационная работа																				
Выполнение ВКР - с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)																				
Защита ВКР - с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)																				
Выполнение демонстрационного экзамена																				
									всего	дисциплин и МДК			612	792	544	564	436	460	470	154
										учебной практики			0	0	0	144	36	72	72	36
										производственной практики			0	0	0	108	72	252	36	252
										преддипломной практики			0	0	0	0	0	0	0	144
										экзаменов			0	4	2	3	3	4	0	5
										дифференцированных зачетов			1	10	2	7	4	6	4	7
									зачетов			1	0	1	1	1	1	1	0	

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование
<b>I.</b>	<b>Кабинеты:</b>
	социально – экономических дисциплин;
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	экологических основ природопользования
	технологии кулинарного и кондитерского производства
	организации хранения и контроля запасов и сырья
	организации обслуживания
	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<b>II.</b>	<b>Лаборатории:</b>
	химии;
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
<b>III.</b>	<b>Залы:</b>
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал
	спортивный зал

## **4. Пояснительная записка**

### **Нормативно-правовая база**

Учебный план по ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016 N1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. от 31.12.2015г.);
- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 15.12.2014г.);
- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017г. №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413»;
- письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №06-1225 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- локальных актов ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Нормативный срок освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Численность обучающихся в учебной группе при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований при очной форме получения образования устанавливается 25 человек.

Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий, календарным графиком учебного процесса при шестидневной учебной неделе. Объем образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов в неделю и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка учебных занятий

парами. Допускается группирование занятий парами по четыре академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.

В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период – 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских в соответствии с ФГОС.

В техникуме устанавливаются основные виды занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий. За период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ (в рамках освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (на 3 курсе) и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (на 4 курсе).

Начиная с третьего семестра, учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, модули и междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаются концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом недель по семестру.

При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре, иностранному языку, информатике, учебной практике, а также при выполнении курсовой работы учебная группа может делиться на подгруппы при численности обучающихся в группе не менее 22 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии специально оборудованных лабораторий, кабинетов и инструмента для проведения занятий, методических рекомендаций и учебно-методического комплекса. Деление на подгруппы по другим дисциплинам, и курсам производится при наличии их финансового обеспечения.

При освоении ООП (за исключением общеобразовательного цикла) предусматривается самостоятельная учебная нагрузка обучающихся, которая проводится из расчета 2 часа в неделю по отдельным дисциплинам, МДК и включается в 36 часовый объем образовательной нагрузки в неделю.

На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 (зарегистрированного в Минюсте РФ № 16866 от 12.04.2010.) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение основ медицинских знаний.

В рамках реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение профессий повар и кондитер через освоение ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер (3-6 семестры).

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.; Приказом Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464).

Техникум при разработке учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формируя общеобразовательный цикл исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация- 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) техникум распределяет на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью – 2 часа в неделю. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, по выбору обучающихся, включена дополнительная учебная дисциплина УД.01 Общая экология – 39 часов, изучается в первом семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 4 экзамена, из которых три обязательных – по ОУД.01 Русский язык, ОУД. 04 Математика (в письменной форме), по ОУД.11 Химия – в устной форме, по ОУД .12 Обществознание (вкл. экономику и право) (дисциплина по выбору образовательного учреждения) – в устной форме.

В учебном плане, по дисциплинам общеобразовательного цикла, на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»).

#### 4.2. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть циклов ООП в объеме 1296 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

**общий гуманитарный и социально-экономический цикл**– 40 часов, в том числе 40 часов на дисциплину ОГСЭ.05 Психология общения;

**на профессиональные модули** использовано 1256 часов вариативной части основной образовательной программы:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 76 часов:

МДК.01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов-36 часов,

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 40 часов;

- 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- 130 часов:

МДК.02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 62 часа,

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-50 часов;

-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- 224 часа:

МДК.03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-88 часов,

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 136 часов;

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- 216 часов:

МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-90 часов,

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- 108 часов;

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- 84 часа:

МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 45 часов,

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 39 часов;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 74 часа:

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала- 74 часа;

на введение дополнительного профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер- 452 часа

МДК.07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд-166 часов,

МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий-142 часа,

Учебная практика 07- 72 часа,

Производственная практика 07-108 часов.

### **4.3. Формы проведения консультаций**

Консультации предусматриваются перед экзаменами, которые проводятся в рамках промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в соответствии с графиком. Консультации могут быть устные и письменные, проводится с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультаций образовательное учреждение производит самостоятельно.

### **4.4. Порядок проведения практики**

Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика обучающихся организуется в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства и науки РФ от 18.08.2016 г.

Практика является обязательным разделом ООП. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума, в учебной кухне ресторана, кондитерском цехе, столовой техникума и в рамках сетевого взаимодействия с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания. Преддипломная практика проводится концентрированно на заключительном этапе обучения на производственных предприятиях общественного питания на основе договоров.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика может завершаться дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

#### **4.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, курсовая работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы.

Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ООП, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения их изучения. Это отражено в календарном графике учебного процесса.

Если профессиональный модуль содержит несколько МДК, то по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена по всем МДК, в составе этого модуля. Так, в данной ООП предусмотрено проведение комплексного экзамена по МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в 8 семестре.

В период проведения промежуточной аттестации предусматривается 2 дня на подготовку к экзаменам во 2,3,4 семестре; экзамены по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента(4 семестр), МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий (6 семестр), ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер(6 семестр), МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (8 семестр), 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 ( 8 семестр), МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (комбинированный экзамен, 8 семестр), 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 (8 семестр), МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала( 8 семестр), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала( 8 семестр) проводятся без предоставления дней на подготовку.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проводится с элементами демонстрационного экзамена.

Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых – 10 в каждом учебном году.

#### **4.6.Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена и включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу и проводится за счет времени отведенного на государственную итоговую аттестацию.

Составил: заместитель директора по УПР

Ю.Н.Мерлугов