

Утверждаю

Директор

Даниленков А.В.



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация

"Колледж мехатроники и пищевой индустрии"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.-и.п.)	Обязательная						Консультации	Промежуточная аттестация	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть							
							Всего	в том числе				Семестр 1			Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8											
								Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Индивидуальный проект	Курс. проект.	17 нед.			24 нед.	17 нед.	15 нед.	11 нед.	15 нед.	13 нед.	8 нед.											
1	2	3	4	5	10	12	15	16	17	18	19		20	23	24	32	33	41	42	50	51	60	67	69	77	78	86	87	219	220	221	
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>1476</b>	<b>82</b>	<b>1394</b>	<b>617</b>	<b>729</b>		<b>0</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>578</b>	<b>0</b>	<b>816</b>	<b>0</b>	<b>578</b>	<b>0</b>	<b>510</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>0</b>	<b>446</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>	
	<b>Общие</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>914</b>	<b>64</b>	<b>850</b>	<b>313</b>	<b>501</b>		<b>0</b>	<b>58</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>550</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык	2			84	2	82	44	26			6	6				82															
ОУД.02	Литература			2	117	2	115	72	43						48	67																
ОУД.03	Иностранный язык	2			117	2	115	2	101			6	6		48	67																
ОУД.04	Математика	2			208	4	204	26	166			6	6																			
ОУД.05	История			2	117	2	115	105	10						66	138																
ОУД.06	Физическая культура			2	117	2	115	2	113						54	61																
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	70	2	68	44	24						32	36																
ОУД.08	Астрономия			2	38	2	36	18	18							36																
	Индивидуальный проект		2		46	46						40	6																			
	По выбору из обязательных предметных областей	1		3	318	10	308	146	162			0	0	0	132	0	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Русский родной язык			1	48	2	46	10	36						46																	
ОУД.10	Информатика			2	140	4	136	48	88						48	88																
ОУД.11	Обществознание			2	130	4	126	88	38						38	88																
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>	<b>1</b>	<b></b>	<b>2</b>	<b>244</b>	<b>8</b>	<b>236</b>	<b>158</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
УП.12	Естествознание				244	8	236	158	66	0	0	6	6	0	146	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.12.01	Химия	2			112	4	108	72	24			6	6		54	54																
УП.12.02	Физика			1	94	2	92	60	32						92																	
УП.12.03	Биология			2	38	2	36	26	10							36																
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>11</b>	<b></b>	<b>28</b>	<b>2938</b>	<b>218</b>	<b>2720</b>	<b>1150</b>	<b>1300</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>78</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>578</b>	<b>0</b>	<b>510</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>0</b>	<b>446</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>	
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>	<b></b>	<b>5</b>	<b>522</b>	<b>30</b>	<b>492</b>	<b>152</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>90</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии			4	50	2	48	48																								
ОГСЭ.02	История			3	50	2	48	48																								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			174	10	164		152			6	6																			
ОГСЭ.04	Физическая культура			8	174	10	164		164																							
ОГСЭ.05	Психология общения			7	36	4	32	32																								
ОГСЭ.06	Основы мировых религиозных культур			3	38	2	36	24	12																							
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>256</b>	<b>16</b>	<b>240</b>	<b>166</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>76</b>
ЕН.01	Математика			3	64	4	60	22	38																							
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	38	2	36	36																								
ЕН.03	Химия			4	154	10	144	108	36																							
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>11</b>	<b></b>	<b>20</b>	<b>2160</b>	<b>172</b>	<b>1988</b>	<b>832</b>	<b>898</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>494</b>	<b>0</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>0</b>	<b>2340</b>	<b>1130</b>	



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																ЦМК	Максимальная учебная нагрузка			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная					Консультации	Промежуточная аттестация	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Обяз. часть	Вар. часть												
							Всего	в том числе						Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8														
								Лекции, уроки	Пр. занятия, семинары	Индивидуальный проект	Курс. проект.			17 нед.	24 нед.	17 нед.	15 нед.	11 нед.	15 нед.	13 нед.	8 нед.														
Консульт.	Обязательная	Консульт.	Обязательная	Консульт.	Обязательная	Консульт.	Обязательная	Обязательная	Консульт.	Обязательная	Консульт.	Обязательная	Консульт.	Обязательная	Консульт.	Обязательная																			
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	3		2	220	22	198	48	90	0	30	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	336	100		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			66	2	64	20	32			6	6																		34	32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			148	20	128	28	58		30	6	6																		86	62			
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02			5	False	час	72	нед.	2																							72			
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02			5	False	час	144	нед.	4																							144			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			6		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	3		2	194	26	168	66	72	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	198		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			66	2	64	20	32			6	6																			32	34		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			122	24	98	46	40			6	6																			36	86		
УП.03.01	Учебная практика по УП.03			6		час	36	нед.	1																								36		
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03			6		час	180	нед.	5																								108	72	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6			6		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	3		2	180	22	158	48	80	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	176	148	





Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 режких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блин, 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 блин, 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, неподолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блин 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 блин 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 блин 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 блин из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку рецептов адаптации рецептов горячих блин, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендových, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блин, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, неподолжительное 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 канале, 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 блин 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 блин 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 блин, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендových, 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 блин, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блин, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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, брендových, 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 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.		
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.		

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Иностранного языка;
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	Экологических основ природопользования.
Лаборатории:	
1	химии;
2	организации обслуживания;
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
Мастерские:	
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал;
3	спортивный зал.

	<p><b>Пояснения</b></p> <p>Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ФБУ Калининградской области ПОО "Колледж мехатроники и пищевой индустрии" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ, федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г., зарегистрир. Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 г. рег. №44828, Приказа Министерства просвещения РФ № 747 от 17.12.2020 г. "О внесении изменений в федеральные стандарты среднего профессионального образования" рег. № 42178 от 22.01.2021 г., профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрир. Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., рег. № 39023; 4-й и 5-й уровни квалификации; профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н, зарегистрир. Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., рег. № 38940; 4-й и 5-й уровни квалификации; профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н, зарегистрир. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., рег. № 40270; 4-й и 5-й уровни квалификации. Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка зачисления, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. №115 «Об утверждении порядка зачисления, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов», письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. №02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».</p>
<p>Перечень сокращений, используемых в учебном плане: МАК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; УП – учебная практика; ПП – производственная практика; ДДП – преддипломная практика; ЭК – экзамен квалификационный; ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции; Цикл О.СЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл. ОПП - Общепрофессиональный цикл.</p>	<p>Перечень сокращений, используемых в учебном плане: МАК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; УП – учебная практика; ПП – производственная практика; ДДП – преддипломная практика; ЭК – экзамен квалификационный; ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции; Цикл О.СЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл. ОПП - Общепрофессиональный цикл.</p>
<p>1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>	<p>1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>
<p>2. График учебного процесса включает 15 недель, из них 110 1/2 недели теоретического обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам, 11 недель учебной практики, 24 недели производственной практики, 4 недели - преддипломной практики, 7 1/2 недели промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (4 недели подготовки к ГИА, 2 недели - проведение ГИА), 34 недели каникул. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерыва между учебными занятиями - не менее 10 минут. Предусматривается перерыв для питания обучающихся 40 минут.</p>	<p>2. График учебного процесса включает 15 недель, из них 110 1/2 недели теоретического обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам, 11 недель учебной практики, 24 недели производственной практики, 4 недели - преддипломной практики, 7 1/2 недели промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (4 недели подготовки к ГИА, 2 недели - проведение ГИА), 34 недели каникул. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерыва между учебными занятиями - не менее 10 минут. Предусматривается перерыв для питания обучающихся 40 минут.</p>
<p>3. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»- неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.</p>	<p>3. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»- неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.</p>
<p>4. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит 4 недели на 4 курсе (144 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждающих документами соответствующих организаций.</p>	<p>4. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит 4 недели на 4 курсе (144 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждающих документами соответствующих организаций.</p>
<p>5. В рамках реализации ОПОП по специальности Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию рабочих: 16675 Повар</p>	<p>5. В рамках реализации ОПОП по специальности Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию рабочих: 16675 Повар</p>
<p>6. Общеобразовательный цикл</p> <p>При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах основной образовательной программы СПО, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 ) ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учётом профиля получаемого профессионального образования. Выбран естественнонаучный профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в общеобразовательном цикле.</p>	<p>6. Общеобразовательный цикл</p> <p>При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах основной образовательной программы СПО, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 ) ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учётом профиля получаемого профессионального образования. Выбран естественнонаучный профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в общеобразовательном цикле.</p>
<p>7. Формирование вариативной части ОПОП</p>	<p>Вариативная часть даёт возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.</p>

	С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работодателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном учебном цикле, в профессиональном цикле. Соблюдены рекомендации ФГОС - общий гуманитарный и социально-экономический цикл не менее 432 ч., математический и общий естественнонаучный цикл не менее 180 ч., общепрофессиональный цикл не менее 612 ч., профессиональный цикл - не менее 1728 ч.	
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (572 ч.): В ОГСЭ входит изучение обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", в рамках выполнения Плана мероприятий по реализации на территории Калининградской области в 2013-2015 годах Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года введена учебная дисциплина "Основы мировых религиозных культур" (38 ч.).	
	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл (256 ч.): В цикл ЕН входят учебная дисциплина "Финансы" и учебная дисциплина "Экологические основы природопользования" в соответствии с естественнонаучным профилем подготовки и необходимости углубленного изучения дисциплин. Введена учебная дисциплина "Математика" для развития логического мышления и кругозора студентов	
	Профессиональный цикл: В общепрофессиональные дисциплины введены дисциплины "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Организация хранения и контроль запасов и сырья", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Метрология и стандартизация", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Охрана труда", "Метрология и стандартизация") с целью качественной организации студентами технологических процессов производства продукции общественного питания, с целью повышения профессиональной компетентности студентов.	
	С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, освоению ими основных видов деятельности, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей, в т.ч. на проходимость учебной и производственной практик: ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента; 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; ПМ.03 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; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложной ассортиментной с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала; ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих (16675 Повар).	
	8. Формы проведения консультаций Консультации распределяются между дисциплинами и междисциплинарными курсами, профессиональными модулями, вынесенными на промежуточную аттестацию в форме экзамена, квалификационного экзамена. Для подготовки к одному экзамену отводится 6 часов (1 дня по 6 часов).	
	9. Формы проведения промежуточной аттестации В учебные циклы включена промежуточная аттестация из расчета: 72 часа (общеобразовательная подготовка) + 198 часа (профессиональная подготовка).	
	Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачёта (З) и дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю (Эм), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Экзамен по модулю представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателя; в профессиональном модуле экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса.	
	10. Формы проведения государственной итоговой аттестации В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускника по квалификационной работе. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Студентам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена, необходимо выполнить выпускную квалификационную работу в форме дипломной работы (дипломного проекта).	
Согласовано		
Зав. учебной частью		О.Н.Глинская