

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

| Сводные данные по бюджету времени | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|------------------|------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|-----------------|
| Курсы | обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации | учебная практика | производственная | самостоятельная работа | промежуточная аттестация | государственная итоговая аттестация | каникулы | Всего по курсам |
| I | 28 | 4 | 9 | 0 | | 0 | 11 | 52 |
| II | 15 | 5 | 15 | 0 | | 6 | | 41 |
| Всего | 43 | 9 | 24 | 0 | | 6 | 11 | 93 |

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|---|------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------|----------|--------------|--------------------------|------------------------|-----|---------|-----|---------|-----|
| индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | | Распределение нагрузки | | | | | |
| | | контрольные работы | зачеты | экзамены | ВСЕГО | в том числе в форме практической подготовки | самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателями | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | | |
| | | | | | | | | по учебным дисциплинам и МДК | | | практики | консультации | промежуточная аттестация | во взм. | с/р | во взм. | с/р | во взм. | с/р |
| | | | | | | | | теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия | индивидуальный/курсовой проект | | | | | | | | | |
| во взм. | с/р | во взм. | с/р | во взм. | с/р | во взм. | с/р | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | | 2736 | 1662 | 0 | 1432 | 664 | 736 | 32 | 1188 | 16 | 116 | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | дз (5) | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | 0 | |
| ОГСЭ.02 | История | | дз (6) | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | 36 | 0 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | Э (4) | 56 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | | | 2 | 8 | | | 56 | 0 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | з.з.з. дз (8) | | 56 | 54 | 0 | 56 | 2 | 54 | | | | | 14 | 0 | 14 | 0 | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | дз (к) с ЕН.01, ЕН.02 (4) | | 32 | 0 | 0 | 32 | 32 | 0 | | | | | | | 32 | 0 | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | | | 100 | 36 | 0 | 100 | 64 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| ЕН.01 | Химия | кр (3) | дз (к) с ОГСЭ.05, ЕН.02 (4) | | 64 | 36 | 0 | 64 | 28 | 36 | | | | | 32 | 0 | 32 | 0 | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | дз (к) с ОГСЭ.05, ЕН.01 (4) | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | 0 | |
| ОПБ | ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | 572 | 304 | 0 | 552 | 248 | 304 | 0 | 0 | 8 | 20 | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | кр (3) | | Э(к) ОП.02, ОП.03 (4) | 64 | 32 | 0 | 60 | 28 | 32 | | | 2 | 4 | 32 | 0 | 32 | 0 | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | кр (3) | | Э(к) ОП.01, ОП.03 (4) | 96 | 38 | 0 | 92 | 54 | 38 | | | 2 | 4 | 48 | 0 | 48 | 0 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | кр (3) | | Э(к) ОП.01, ОП.02 (4) | 64 | 32 | 0 | 60 | 28 | 32 | | | 2 | 4 | 32 | 0 | 32 | 0 | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | кр (3) | дз (к) с ОП.05 (4) | | 64 | 34 | 0 | 64 | 30 | 34 | | | | | 32 | 0 | 32 | 0 | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | кр (3) | дз (к) с ОП.04 (4) | | 76 | 42 | 0 | 76 | 34 | 42 | | | | | 38 | 0 | 38 | 0 | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | дз (5) | | 32 | 6 | 0 | 32 | 26 | 6 | | | | | | | 32 | 0 | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | кр (3) | | Э (4) | 76 | 62 | 0 | 68 | 6 | 62 | | | 2 | 8 | 38 | 0 | 38 | 0 | |
| ОП.08 | Охрана труда | | дз (к) с ОП.09 (4) | | 32 | 10 | 0 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | 32 | 0 | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | кр (3) | дз (к) с ОП.08 (4) | | 68 | 48 | 0 | 68 | 20 | 48 | | | | | 34 | 0 | 34 | 0 | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | 1848 | 1220 | 0 | 572 | 246 | 294 | 32 | 1188 | 6 | 88 | | | | | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | 220 | 164 | 0 | 60 | 40 | 20 | 0 | 144 | 2 | 16 | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | Э(к) МДК 01.02 (3) | 32 | 8 | 0 | 28 | 20 | 8 | | | 1 | 4 | 32 | 0 | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | Э(к) МДК 01.01 (3) | 36 | 12 | 0 | 32 | 20 | 12 | | | 1 | 4 | 36 | 0 | | | |
| УП. 01 | Учебная практика | | дз (к) ПП.01 (3) | | 72 | 72 | | | | | | 72 | | | 72 | | | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | | дз (к) УП.01 (3) | | 72 | 72 | | | | | | 72 | | | 72 | | | | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | Эм (3) | 8 | | | | | | | | | 8 | 8 | | | | |
| 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 | | | | 276 | 212 | 0 | 88 | 40 | 32 | 16 | 180 | 0 | 8 | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | кр (3) | дз (к) с МДК.02.02 (4) | | 34 | 6 | 0 | 34 | 28 | 6 | | | | | 18 | 0 | 16 | 0 | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | кр (3) | дз (к) с МДК.02.01 (4) | | 54 | 26 | 0 | 54 | 12 | 26 | 16 | | | | 38 | 0 | 16 | 0 | |
| УП. 02 | Учебная практика | | дз (к) с ПП.02 (4) | | 36 | 36 | | | | | | 36 | | | 36 | | | | |
| ПП. 02 | Производственная практика | | дз (к) с УП.02 (4) | | 144 | 144 | | | | | | 144 | | | 144 | | | | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | Эм (4) | 8 | | | | | | | | | 8 | 8 | | | | |

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ от 9 декабря 2016 г. N 1565)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" ;
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

| | | объем образовательной программы 2280 (2064+216ГИА) | вариатив 672 | ВСЕГО 2952 (2736+216) | По примерной |
|----------------|--|---|-----------------|-----------------------------|--------------|
| | | 2280 | 672 | 2952 | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 216 | 0 | 216 | 432 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 36 | 0 | 36 | 36 |
| ОГСЭ.02 | История | 36 | 0 | 36 | 36 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 56 | 0 | 56 | 164 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 56 | 0 | 56 | 164 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 32 | 0 | 32 | 32 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 100 | 0 | 100 | 180 |
| ЕН.01 | Химия | 64 | | 64 | 144 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 36 | | 36 | 36 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 436 | 136 | 572 | 612 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 44 | 20 | 64 | 64 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 60 | 36 | 96 | 96 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 44 | 20 | 64 | 64 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 44 | 20 | 64 | 64 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 56 | 20 | 76 | 96 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 32 | 0 | 32 | 32 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 56 | 20 | 76 | 96 |
| ОП.08 | Охрана труда | 32 | 0 | 32 | 32 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 0 | 68 | 68 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 1312 | 536 | 1848 | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 220 | 0 | 220 | 212 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 32 | 0 | 32 | 32 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 36 | 0 | 36 | 36 |
| УП.01 | Учебная практика | 72 | 0 | 72 | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика | 72 | 0 | 72 | 72 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |

| | | | | | |
|----------------|--|------------|------------|------------|------------|
| 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 | 240 | 36 | 276 | 336 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 34 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 54 | 0 | 54 | 86 |
| УП. 02 | Учебная практика | 36 | 0 | 36 | 72 |
| ПП. 02 | Производственная практика | 108 | 36 | 144 | 144 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| 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 | 216 | 48 | 264 | 212 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 32 | 0 | 32 | 32 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 32 | 12 | 44 | 36 |
| УП. 03 | Учебная практика | 72 | 0 | 72 | 36 |
| ПП. 03 | Производственная практика | 72 | 36 | 108 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| 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 | 148 | 36 | 184 | 176 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 32 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 36 |
| УП. 04 | Учебная практика | 36 | 0 | 36 | 36 |
| ПП. 04 | Производственная практика | 36 | 36 | 72 | 72 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 220 | 52 | 272 | 264 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 32 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 34 | 16 | 50 | 52 |
| УП. 05 | Учебная практика | 72 | 0 | 72 | 72 |
| ПП. 05 | Производственная практика | 72 | 36 | 108 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 116 | 104 | 220 | 204 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 36 | 32 | 68 | 96 |
| ПП. 06 | Производственная практика | 72 | 72 | 144 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| ПМ.07 | Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер) | 152 | 72 | 224 | 180 |
| ВД. МДК.07.01 | Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции | 36 | 0 | 36 | |
| ВД. МДК.07.02 | Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | 36 | 0 | 36 | |
| УП. 07 | Учебная практика | 36 | 0 | 36 | 72 |
| ПП. 07 | Производственная практика | 36 | 72 | 108 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю - квалификационный экзамен | 8 | 0 | 8 | |
| | Дополнительный профессиональный блок | | | | |
| ПМ.д.08 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | 0 | 188 | 188 | |
| МДК.д.08 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | 0 | 36 | 36 | |
| МДК.д.08.02 | Система автоматизации предприятий общественного питания на базе iiko | 0 | 36 | 36 | |
| ПП.д.08 | Производственная практика | 0 | 108 | 108 | |
| ПА | Экзамен по модулю | | 8 | 8 | |
| ГИА | | 216 | | 216 | |

3.4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|---|---|----------------------------|--------------------|--|----|---|---|---|---|---|---|---|--|---|--|--|
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | Э(к) МДК.01.02 (3) | | 1 | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | Э(к) МДК.01.01 (3) | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | 1 | | | | | | дз (к) ПП.01 (3) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) УП.01 (3) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (3) | | 1 | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 1 | | | | | дз (к) с МДК.02.02 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | дз (к) с МДК.02.01 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | 1 | | | | | | дз (к) с ПП.02 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.02 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (4) | | | 1 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | Э(к) МДК.03.02 (6) | | | | | | | | | | | 1 | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | Э(к) МДК.03.01 (6) | | | | | | | | | | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | | | | 1 | | дз (к) с ПП.03 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.03 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (6) | | | | | | | | | | | 1 | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 1 | | | | | | дз (к) с МДК.04.02 (3) | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | | | | дз (к) с МДК.04.01 (3) | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04 | Учебная практика | 1 | | | | | | дз (к) с ПП.04 (3) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.04 (3) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (3) | | | 1 | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | | 1 | дз (к) сМДК.05.02 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | | | дз (к) сМДК.05.01 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | | | | | 1 | | дз (к) с ПП.05 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.05 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (6) | | | | | | | | | | | 1 | | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | | | 1 | дз (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | | | | | | 1 | дз (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (6) | | | | | | | | | | | 1 | | |
| ПМ.07 | Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВД. МДК.07.01 | Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции | | 1 | | | | | дз (к) с ВД. МДК.07.02 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| ВД. МДК.07.02 | Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | | | | | | | дз (к) с ВД. МДК.07.01 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | | 1 | | | | | дз (к) с ПП.07 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.07 (4) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю - квалификационный экзамен | | | | | | | | Эм (4) | | | 1 | | | | | | | | | | |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.д.08 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.д.08.01 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | | | | | | | | Э(к) МДК.08.02 (5) | | | | | | | | | | | 1 | | |
| МДК.д.08.02 | Система автоматизации предприятий общественного питания на базе iiko | | | | | | | | Э(к) МДК.08.01 (5) | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.д.08 | Производственная практика | | | | | 1 | | дз (5) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (5) | | | | | | | | | | | 1 | | |
| | | | | | | | | | | | 4 | 6 | 3 | 6 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 10 | 9 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 3 | 4 | 5 | 6 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | |

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осу-

ществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по профессии, специальности среднего профессионального образования, отдельному виду деятельности.

Обучающиеся по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

3.7. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Кабинеты:

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

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актный зал

