

Директор государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

« » 2026 г.



ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

при реализации программы среднего (полного) общего образования

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени							
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	производственная	самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
			профилю специальности				
I	41	0	0	0	0	11	52
II	27	5	10	0	0	11	53
III	21	5	9	0	6	11	52
Всего	89	10	19	0	6	33	157

41
42
41
124

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация (ПРОВОДИТЬСЯ ЗА СЧЕТ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ)						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	41	1476	17	612	24	864															11	1476
2 курс	27	972	10	360	17	612							15	540	7	252	8	288			11	1512
3 курс	21	756	11	396	10	360							14	504	6	216	8	288	6	216	2	1476
Всего	89	3204	38	1368	51	1836							29	1044	13	468	16	576	6	216		4464

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО																								обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	вариативная часть образовательной программы в ак.ч.		
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				3 курс					
								теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный/курсовый проект	практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем/		2 сем/		3 сем/		4 сем/		5 сем				6 сем	
														во взм.	с/р	во вз.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р			во взм.	с/р
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	690	750	0			36													
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	656	748	0																
УП.01	Русский язык	кр (1)		Э(2)	72		0	60	30	30			6	12	30	0	42	0									
УП.02	Литература	кр (1)	дз(2)		108		0	108	52	56					40	0	68	0									
УП.03	Иностранный язык	кр (1)	дз(2)		72		0	72	0	72					30	0	42	0									
УП.04	Математика	кр (1)		Э(2)	232		0	220	136	84			6	12	100	0	132	0									
УП.05	Информатика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	26	82					40	0	68	0									
УП.06	Физика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	86	22					40	0	68	0									
УПр.07	Химия	кр (1)		Э(2)	144		0	132	50	82			6	12	68	0	76	0									
УПр.08	Биология	кр (1)	дз(2)		144		0	144	76	68					68	0	76	0									
УП.09	История	кр (1)	дз(2)		136		0	136	90	46					60	0	76	0									
УП.10	Обществознание	кр (1)	дз(2)		72		0	72	36	36					32	0	40	0									
УП.11	География	кр (1)	дз(2)		72		0	72	42	30					30	0	42	0									
УП.12	Физическая культура		з, дз(2)		72		0	72	12	60					30	0	42	0									
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	кр (1)	дз(2)		68		0	68	20	48					30	0	38	0									
	Индивидуальный проект				32		0	32	0	32					14	0	18	0									
	Курсы по выбору				36			36	34	2																	
ЭК.01	Россия-моя история		дз(2)		36		0	36	34	2						36	0										
	ВСЕГО ПО ФГОС СПО				2772	2200	0	1548	672	876	0	1044	48	180									1852	884			
	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ БЛОК				2328	1786	0	1386	602	784	0	792	40	150									1852	440			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				280	176	0	280	104	176	0	0	0	0									258	22			
ОГСЭ.01	Основы философии		дз (к) ОГСЭ.05 (5)		36	0	0	36	36	0									36	0			36				
ОГСЭ.02	История		дз (6)		36	0	0	36	36	0										36	0		36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр (3)	дз(4)		68	68	0	68	0	68							34	0	34	0			54	14			
ОГСЭ.04	Физическая культура		з,з,з,дз(6)		108	98	0	108	0	108							26	0	34	0	28	0	20	0			
ОГСЭ.05	Психология общения		дз (к) ОГСЭ.01 (5)		32	10	0	32	32	0									32	0			32				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				138	46	0	132	96	36	0	0	2	6									108	30			
ЕН.01	Химия	кр (3)		Э (к) ОП.01 (4)	102	36	0	96	60	36			2	6			34	0	68	0			72	30			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		дз(5)		36	10	0	36	36	0									36	0			36				
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				1910	1564	0	974	402	572	0	792	38	144									1486	388			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				470	290	0	466	176	290	0	0	2	4									368	102			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э (к) ЕН.01 (4)	46	32	0	42	10	32			2	4				46	0				46				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		дз (3)		48	34	0	48	14	34							48	0					38	10			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		дз (к) ОП.08 (4)		46	28	0	46	18	28								46	0				36	10			
ОП.04	Организация обслуживания		дз (к) ОП.05(4)		46	34	0	46	12	34								46	0				36	10			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	кр (3)	дз (к) ОП.04(4)		46	36	0	46	10	36							24	0	22	0			36	10			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		дз (к) ОП.07,		36	10	0	36	26	10											36	0	36				

[illegible]

МДК.04.02	мента Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			Э (к) МДК.04.01 (5)	36	30	0	30	14	16		2	6							36	0			36	
УП. 04	Учебная практика		дз (к) ПП.04 (5)		36	36					36									36				36	
ПП. 04	Производственная практика		дз (к) УП.04 (5)		72	72					72									72				36	36
ПА	Экзамен по модулю			Эм (5)	10							2	10							10					10
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				166	146	0	74	36	38	0	72	6	20										156	10
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Э (к) МДК.05.02 (5)	32	28	0	28	14	14		2	4							32	0			32	
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			Э (к) МДК.05.01 (5)	52	46	0	46	22	24		2	6							52	0			52	
УП. 05	Учебная практика		дз (к) ПП.05 (5)		36	36					36									36				36	
ПП. 05	Производственная практика		дз (к) УП.05 (5)		36	36					36									36				36	
	Экзамен по модулю			Эм (5)	10							2	10							10					10
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				142	122	0	50	20	30	0	72	0	20										132	10
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			Э (6)	60	50	0	50	20	30			10									60	0	60	
УП. 06	Учебная практика		дз (к) ПП.06 (6)		36	36					36											36		36	
ПП.06	Производственная практика		дз (к) УП.06 (6)		36	36					36											36		36	
ПА	Экзамен по модулю			Эм (6)	10								10									10			10
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 103759 Повар, 101647 Кондитер				154	134	0	62	26	36	0	72	6	20										72	82
ВД. МДК.07.01	Технология приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции			Э (к) МДК.07.02 (3)	36	32	0	32	12	20		2	4				36	0							36
ВД. МДК.07.02	Технология изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			Э (к) МДК.07.01 (3)	36	30	0	30	14	16		2	6				36	0							36
УП.07	Учебная практика		дз (к) ПП.07 (3)		36	36					36						36	0						36	
ПП.07	Производственная практика		дз (к) УП.07 (3)		36	36					36						36							36	
ПА	Экзамен по модулю - квалификационный экзамен			Эм (3)	10							2	10				10								10
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				444	414	0	162	70	92	0	252	8	30									0		444
ПМд.08	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола				198		188	0	80	30	50	0	108	2	10								0		198
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола	кр (5)	дз (6)		80	80	0	80	30	50									30	0	50	0			80
ППд.08	Производственная практика		дз (6)		108	108						108							36		72				108
ПА	Экзамен по модулю			Эм (6)	10							2	10								10				10
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни				246	226	0	82	40	42	0	144	6	20									0		246
МДКд 09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни	кр (5)		Э (к) МДКд.09.02	56	50	0	50	20	30		2	6						36	0	20	0			56

[illegible]

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, в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (от 08.03.2026 N 45-ФЗ) "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ от 17 мая 2022 г. № 336 (ред. от 16.09.2025) «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 Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения РФ от 22.03.2021 N 115 (ред. от 04.03.2025) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.04.2021 N 63180)
- Приказ Минобрнауки РФ N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 N 800 (ред. от 22.11.2024) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 (ред. от 10.09.2025) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.02.2025) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минпросвещения РФ от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерная образовательная программа, включенная в реестр примерных образовательных программ (далее - ПОП),
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14 апреля 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 25.08.2022 № 05-1443 Об интеграции курса «Россия - моя история».
- Методические рекомендации по внедрению методик преподавания, примерных рабочих программ, учебно-методических комплексов по дисциплинам общеобразовательного блока в рамках программ 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. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

В процессе реализации общеобразовательного цикла внедряется методическая система преподавания учебных предметов с учетом профессиональной направленности образовательных программ СПО и оценивается эффективность предложенных в методических продуктах подходов к интенсификации общеобразовательной подготовки обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, и цифровых образовательных технологий.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные учебные предметы учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, курсы по выбору, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

УК.01 Алгебра и начала математического анализа

УК.02 Геометрия

УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Химия», «Биология».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся *в течение одного года* в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде заверченного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект реализуется в рамках одного из учебных предметов, изучаемых на расширенном уровне.

В рамках общеобразовательного цикла, курсов по выбору реализуется *элективный курс* «Россия - моя история».

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

3.4. 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).

		По примерной 2952	профессионалитет 2104	вариатив 884	всего
		2952	2104	884	2772
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	258	22	280
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36		36
ОГСЭ.02	История	36	36		36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	54	14	68
ОГСЭ.04	Физическая культура	160	100	8	108
ОГСЭ.05	Психология общения	36	32		32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	108	30	138
ЕН.01	Химия	90	72	30	102
ЕН.02	Экологические основы природопользования	90	36		36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	368	102	470
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	68	46		46
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	68	38	10	48
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	68	36	10	46
ОП.04	Организация обслуживания	68	36	10	46
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	68	36	10	46
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	68	36		36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	68	36	10	46
ОП.08	Охрана труда	68	36		36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68		68
ОП.09	Основы цифровой экономики			52	52
П.00	Профессиональный цикл	1728	1154	286	1440
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	276	214	46	260
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	34		34
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	36		36
УП. 01	Учебная практика	72	72		72
ПП. 01	Производственная практика	108	72	36	108
ПА	Экзамен по модулю			10	10
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	242	46	288
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	48	48		48
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	48	86		86
УП. 02	Учебная практика	36	36		36
ПП. 02	Производственная практика	108	72	36	108
ПА	Экзамен по модулю			10	10
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	240	198	46	244
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	48	36		36
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	54		54
УП. 03	Учебная практика	36	36		36
ПП. 03	Производственная практика	108	72	36	108
ПА	Экзамен по модулю			10	10
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	220	140	46	186
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	56	32		32
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	56	36		36
УП. 04	Учебная практика	36	36		36
ПП. 04	Производственная практика	72	36	36	72
ПА	Экзамен по модулю			10	10
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	256	156	10	166

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	32		32
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	56	52		52
УП. 05	Учебная практика	36	36		36
ПП. 05	Производственная практика	108	36		36
	Экзамен по модулю			10	10
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	256	132	10	142
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	112	60		60
УП.06	Учебная практика	36	36		36
ПП.06	Производственная практика	108	36		36
ПА	Экзамен по модулю			10	10
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 103759 Повар, 101647 Кондитер	240	72	82	154
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	60		36	36
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			36	36
УП.07	Учебная практика	36	36		36
ПП.07	Производственная практика	144	36		36
ПА	Экзамен по модулю - квалификационный экзамен			10	10
	Дополнительный профессиональный блок	0	0	444	444
ПМд.08	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола	0	0	198	198
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола			80	80
ППд.08	Производственная практика			108	108
ПА	экзамен по модулю			10	10
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	0	0	246	246
МДКд.09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни			56	56
МДКд.09.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения			36	36
УПд.09	Учебная практика			72	72
ППд.09	Производственная практика			72	72
ПА	экзамен по модулю			10	10
преддипломная					144
ГИА		216	216		216

3.5. 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.

3.6. 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

ЭК.03	Россия-моя история		1				дз(2)								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл														
ОГСЭ.01	Основы философии					1	дз (к) ОГСЭ.05 (5)								
ОГСЭ.02	История					1	дз (6)								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			1			дз(4)								
ОГСЭ.04	Физическая культура						3,3,3,дз(6)								
ОГСЭ.05	Психология общения						дз (к) ОГСЭ. 01 (5)								
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл														
ЕН.01	Химия							Э (к) ОП.01 (4)				1			
ЕН.02	Экологические основы природопользования				1		дз(5)								
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК														
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена							Э (к) ЕН.01 (4)							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1			дз (3)								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания				1		дз (к) ОП.08 (4)								
ОП.04	Организация обслуживания				1		дз (к) ОП.05(4)								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						дз (к) ОП.04(4)								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					1	дз (к) ОП.07, ОП.10 (6)								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности						дз (к) ОП.06, ОП.10 (6)								
ОП.08	Охрана труда						дз (к) ОП.03(4)								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1			дз(4)								
ОП.10	Основы цифровой экономики						дз (к) ОП.06, ОП.07 (6)								
П.00	Профессиональный цикл														
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 обработки сырья и 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)								
ПА	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 и закусок сложного ассортимента							Э (к) МДК.02.02 (4)				1			
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента							Э (к) МДК.02.01 (4)							
УП. 02	Учебная практика				1		дз (к) ПП.02 (4)								
ПП. 02	Производственная практика						дз (к) УП.02 (4)								
ПА	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 и закусок сложного ассортимента							Э (к) МДК.03.02 (4)					1		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							Э (к) МДК.03.01 (4)							
УП. 03	Учебная практика				1		дз (к)								

						ПП.03 (4)									
ПП. 03	Производственная практика					дз (к) УП.03 (4)									
ПА	Экзамен по модулю						Эм (4)								
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 и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						Э (к) МДК.04.02 (5)							1	
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						Э (к) МДК.04.01 (5)								
УП. 04	Учебная практика				1	дз (к) ПП.04 (5)									
ПП. 04	Производственная практика					дз (к) УП.04 (5)									
ПА	Экзамен по модулю						Эм (5)							1	
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														
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Э (к) МДК.05.02 (5)							1	
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						Э (к) МДК.05.01 (5)								
УП. 05	Учебная практика				1	дз (к) ПП.05 (5)									
ПП. 05	Производственная практика					дз (к) УП.05 (5)									
	Экзамен по модулю						Эм (5)							1	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала														
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала						Э (6)								1
УП. 06	Учебная практика				1	дз (к) ПП.06 (6)									
ПП.06	Производственная практика					дз (к) УП.06 (6)									
ПА	Экзамен по модулю						Эм (6)								1
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 103759 Повар, 101647 Кондитер														
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции						Э (к) МДК.07.02 (3)				1				
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции						Э (к) МДК.07.01 (3)								
УП.07	Учебная практика			1		дз (к) ПП.07 (3)									
ПП.07	Производственная практика					дз (к) УП.07 (3)									
ПА	Экзамен по модулю - квалификационный экзамен						Эм (3)				1				
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК														
ПМд.08	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола														
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола					1	дз (6)								
ППд.08	Производственная практика					1	дз (6)								
ПА	Экзамен по модулю						Эм (6)								1
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни														
МДКд.09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни						Э (к) МДКд.09.02 (6)								1
МДКд.09.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения						Э (к) МДКд.09.01 (6)								
УПд.09	Учебная практика					1	дз (к) ППд.09 (6)								
ППд.09	Производственная практика						дз (к) УПд.09 (6)								

ПА	Экзамен по модулю								Эм (6)						1
ПП	Производственная практика (преддипломная)								Эм (6)						
		0	10	3	6	4	6			0	3	4	4	4	5
		10		9		10				3		8		9	
		1	2	3	4	5	6			1	2	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.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольно-измерительных материалов, представляющие собой комплекс заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания.

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.

3.8. 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:

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин

Общепрофессиональных дисциплин и МДК;

Безопасности жизнедеятельности;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

Мастерские/зоны по видам работ:

Поварское дело

Хлебопечение

Кондитерское дело

Спортивный комплекс¹

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

¹ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

