СОГЛАСОВАНО
_____ А.А. Боярский
«____» _____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ СОШ № 24
_____ А.А. Балдин
«28» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»
_____ М.Н. Кузнецова
Приказ от 28. 08.2023 № ___

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА »

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*
Форма обучения - *очная*
Нормативный срок обучения – *3 года 10 мес.*
на базе *основного общего образования*
Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

Приказ об утверждении ФГОС № 1565 от 9 декабря 2016 г.

1. Календарный учебный график

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Феврал				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль					Август		
	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	24-28	02-09	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	П	П	П	П	А	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К
4	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	П	П	П	А	К	К	О	О	О	О	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения

О	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика
П	Производственная практика	К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует				

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации			ГИА	Всего	Каникулы
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			Всего	1 сем	2 сем			
	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед			нед	нед	нед			
1	39	17	22	0	0	0	0	0	0			2	0	2		41	11
2	29	15	14	4	2	2	7	0	7			1	0	1		41	11
3	29	11	18	3	1	2	8	4	4			2	1	1		42	10
4	16	12	4	3	1	2	10	3	7	4		2	1	1	6	41	2
ВСЕГО	113	55	58	10	4	6	25	7	18	4		7	2	5	6	165	34

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы									Распределение нагрузки							
													1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		экзамен	дз	Всего	в форме практической подготовки	в том числе теоретическое обучение	в том числе лабораторные и практические	в том числе курсовая работа (проек	практики	самостоятельная работа	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 25 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед
ОД.00	**Общеобразовательные дисциплины**	**3**	**10**	**1476**	**0**			**0**	**0**	**0**	**18**	**18**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	2		72							6	6	17	55						
ОД.02	Литература		2	108									34	74						
ОД.03	История		2	136									68	68						
ОД.04	Обществознание		2	72									17	55						
ОД.05	География		2	72									36	36						
ОД.06	Иностранный язык		2	144									51	93						
ОД.07	Математика	2		232							6	6	102	130						
ОД.08	Информатика	2		144							6	6	58	86						
ОД.09	Физическая культура		2	72									34	38						
ОД.10	ОБЖ		2	68									51	17						
ОД.11	Физика		2	108									36	74						
ОД.12	Химия		2	144									51	93						
ОД.13	Биология		2	72									19	53						
ОД.14	Индивидуальный проект		2	32									32							
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**1**	**5**	**546**	**0**	**200**	**322**	**0**	**0**	**12**	**6**	**6**	**0**	**0**	**102**	**118**	**68**	**164**	**94**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии	6		60		46				2	6	6						60		
ОГСЭ.02	История		4	48		46				2					34	14				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	166			164			2					34	34	34	34	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	164			158			6					34	34	34	34	28	
ОГСЭ. 05	Психология общения		6	36		36												36		
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		4	36		36										36				

ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда		7	36		36													36	
ЕН.00	**Математический и естественнонаучный цикл**	**1**	**1**	**192**	**0**	**134**	**36**	**0**	**0**	**10**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**68**	**76**	**48**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	6		156		98	36			10	6	6				68	40	48		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5	36		36											36			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0**	**15**	**888**	**0**	**436**	**410**	**0**	**0**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**206**	**174**	**174**	**122**	**36**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4	64		28	32			4					34	30				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4	96		56	34			6					68	28				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания		4	80		48	28			4					40	40				
ОП.04	Организация обслуживания		7	64		26	34			4								32	32	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	96		48	42			6						74	22			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7	32		26	6												32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5	96		18	72			6					34	34	28			
ОП.08	Охрана труда		6	32		22	10											32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7	70		16	48			6								48	22	
ОП.10	Основы финансовой грамотности		6	36		36												36		
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции		5	54		28	26										54			
ОП.12	Экология питания		5	36		36											36			
ОП.13	Кухни и традиции народов мира		6	60		26	28			6							34	26		
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании		7	36		16	20												36	
ОП.15	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности		8	36		6	30													36

П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**22**	**2838**	**1630**	**604**	**308**	**32**	**1332**	**94**	**60**	**42**	**0**	**0**	**334**	**472**	**294**	**514**	**396**	**612**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**1**	**4**	**304**	**176**	**100**	**32**	**0**	**144**	**10**	**12**	**6**	**0**	**0**	**214**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	**46**	8	34	8			4					46					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	**96**	24	66	24			6					96					
УП. 01.	Учебная практика		3	**72**	72				72						72					
ПП. 01.	Производственная практика		4	**72**	72				72							72				
ПА 01	Экзамен по ПМ	4		**18**							12	6				18				
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**2**	**502**	**318**	**128**	**66**	**16**	**252**	**22**	**6**	**6**	**0**	**0**	**120**	**382**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**46**	6	36	6			4					46					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**186**	60	92	60	16		18					68	118				
УП.02.	Учебная практика		4	**108**	108				108						6	102				
ПП.02.	Производственная практика		4	**144**	144				**144**							144				
ПА	Экзамен по ПМ	4		**18**							6	6				18				

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**3**	**386**	**222**	**108**	**40**	**0**	**192**	**28**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**192**	**194**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	**46**	10	32	10			4							**46**			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**130**	20	76	30			24							**62**	**68**		
УП.03.	Учебная практика		5	**84**	84				84								**84**			
ПП.03	Производственная практика		6	**108**	108				108									**108**		
ПА 03	Экзамен по ПМ 03	6		**18**							12	6						**18**		
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**4**	**348**	**220**	**100**	**40**	**0**	**180**	**16**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**300**	**48**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	**46**	10	32	10			4									46	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	**110**	30	68	30			12									110	
УП.04.	Учебная практика		7	**36**	36				36										36	
ПП.04	Производственная практика		8	**144**	144				144										108	36
ПА 04	Экзамен по ПМ 04	8		**12**							6	6								12
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**3**	**422**	**276**	**116**	**72**	**0**	**204**	**12**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**320**	**0**	**0**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5	**32**	12	20	12										32			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**168**	60	96	60			12							**70**	**98**		
УП.05	Учебная практика		6	**96**	96				96									**96**		
ПП 05	Производственная практика		6	**108**	108				108									**108**		
ПА 05	Экзамен по ПМ	6		**18**							12	6						**18**		
ПМ 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**216**	**150**	**32**	**42**	**16**	**108**	**6**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**120**
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	**96**	42	32	42	16		6									96	
ПП. 06	Производственная практика		8	**108**	108				108											108
ПА 06	Экзамен по ПМ 06	8		**12**							6	6								12
ПМ 07	**Выполнение работ по профессиям рабочих (повар, кондитер)**	**1**	**4**	**300**	**268**	**20**	**16**	**0**	**252**	**0**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**300**
МДК 07. 01	Выполнение работ по профессии повар		8	**18**	8	10	8													18

МДК 07. 02	Выполнение работ по профессии кондитер		8	18	8	10	8													18
УП 07	Учебная практика		8	72	72				72											72
ПП 07	Производственная практика		8	180	180				180											180
ПА 07	Экзамен по ПМ 07	8		12							6	6								12
ПДП.00	**Преддипломная практика**			144																144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			216																216
	Всего	**14**	**53**	**5940**	**1684**	**2522**	**1332**	**32**	**1332**	**146**	**126**	**90**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**
							Дисциплин и МДК						612	864	534	510	528	528	468	72
							Учебной практики						0	0	78	102	84	96	36	72
							Производственной практики						0	0	0	216	0	216	108	324
							ПА						0	0	0	36	0	60	0	36
							Экзаменов						0	3	0	3	0	5	0	3
							Диф. Зачетов						0	10	3	8	8	7	10	7
							Зачетов, к.р.						1	0	1	1	1	1	0	0

Промежуточная аттестация по дисциплинам входит в общий объем нагрузки преподаватемой дисциплины и проводится за счет времени, отводимого на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям входит в общий объем модуля, но Не входит в общий объем часов междисциплинарного курса. Промежуточная аттестация по модулям проводится за счет времени, отводимом на промежуточную аттестацию по модулю.

1. **Перечень специальных помещений по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений	
Кабинеты	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	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир или место для стрельбы
Залы	библиотека
	читальный зал с выходом в интернет
	актовый зал

1. **Пояснительная записка**

Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 , (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), а также Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (организация – разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г № 594 №Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 г, регистрационный № 29200);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 1 ноября 2013 г, регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев, квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Нормативный срок освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляет 199 недель (5940 часов), в том числе: по учебным циклам - 113 недель, учебным и производственным практикам (по профилю специальности)– 35 недель, производственная (преддипломная) практика – 4 недели, промежуточная аттестация – 6 недель, государственная итоговая аттестация – 6 недель, каникулярное время – 34 недели.

Основная программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматривает изучение следующих учебных циклов: общий гуманитарный и социально-экономический, математический и естественнонаучный, общепрофессиональный и профессиональный. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочие профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Начало учебного года – 1 сентября, окончание согласно учебному плану и календарному графику. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий - 45 минут с 10 минутным перерывом, возможна группировка парами.

Объём обязательных (учебных) занятий и практики при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В данном объёме во всех учебных циклах предусмотрена работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем по следующим видам занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар, выполнение курсовой работы (проекта) и самостоятельная работа обучающихся, в профессиональном цикле – учебную и производственную практику.

Согласно ФГОС : устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой 3 ФГОС СПО, и должная составлять для специальностей не более 70 процентов от общего объема времени на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30 процентов, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1296 часов и распределена следующим образом (см. таблицу)

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов ВСЕГО	Из них, количество часов вариативной нагрузки	Из них, количество часов самостоятельной работы
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**			
ОГСЭ.01	Основы философии	48	12	2
ОГСЭ.02	История	48	12	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	166	2	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	164		6
ОГСЭ. 05	Психология общения	36	4	
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	36	
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда	36	36	
ЕН.00	**Математический и естественнонаучный цикл**			
ЕН.01	Химия	144		10
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64		4
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	96		6
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	80	16	4
ОП.04	Организация обслуживания	64		4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96		6
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96		6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	70	2	6
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36	36	
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	58	58	
ОП.12	Экология питания	36	36	
ОП.13	Кухни и традиции народов мира	60	60	6
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании	32	32	
ОП.15	Технологии Профессионалы в профессиональной деятельности	40	40	

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	46	14	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	60	6
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	12	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	186	100	18
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	46	14	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	118	82	12
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	46	14	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	110	74	12

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных 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	32		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	164	112	12
ПМ 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**			
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96		6
ПМ 07	**Выполнение работ по профессиям рабочих (повар, кондитер)**			
МДК 07. 01	Выполнение работ по профессии повар	36	36	
МДК 07. 02	Выполнение работ по профессии кондитер	36	36	
ПП 07	Производственная практика	144	36	
	ВСЕГО		**1296**	**146**

За счет вариативной части введены дисциплины:

ОП.10 Основы финансовой грамотности

ОП.11 Идентификация и фальсификация сырья и продукции

ОП.12 Экология питания

ОП.13 Кухни и традиции народов мира

ОП.14 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании

ОП.15 Технологии Профессионалы в профессиональной сфере деятельности

МДК 07. 01 Выполнение работ по профессии повар

МДК 07. 02 Выполнение работ по профессии кондитер

Согласно ФГОС, при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины:

ОГСЭ.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,

ОГСЭ.07 Основы интеллектуального труда. Указанные дисциплины реализуются по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для остальных обучающихся предусмотрены дисциплины:

ОГСЭ. 06 Основы корпоративной культуры,

ОГСЭ.07 Эффективной поведение на рынке труда

Самостоятельная работа обучающихся определяется в соответствии с требованием ФГОС СПО и определения объёма образовательной программы необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся предусмотренных тематическим планами содержанием учебных дисциплин и включается в расписание учебных занятий.

Объём самостоятельной работы составляет 146 часов и распределяется следующим образом (см. таблицу выше)

Практическая подготовка

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводится концентрированно в период изучения междисциплинарного курса соответствующего профессионального модуля.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом и производится после прохождения междисциплинарных курсов, на данный вид практики отводится 4 недели.

Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» имеет социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляет 52 недели, из них : 39 недель теоретическое обучения, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Общеобразовательную подготовку студенты осваивают в течение первого года обучения.

Среднее общее образование реализуется на базе МАОУ СОШ № 24, с которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ.

Реализация дисциплин физическая культура , безопасность жизнедеятельности

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца учебного года. Промежуточная аттестация проводится в конце семестра. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по дисциплинам, модулям и практикам результаты обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а так же способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. По окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца с присвоением квалификации : специалист по поварскому и кондитерскому делу.