

**Контрольный экземпляр**

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ «РК»  
\_\_\_\_\_ А.В.Ухвачев

«23 » июня 2023 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
*областного государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения «Рязский колледж имени Героя  
Советского Союза А.М.Серебрякова»*

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования  
(2023-2027г.)

Профиль получаемого профессионального  
образования: социально-экономический

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практики			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика					
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	29	4	6		2		11	52
III курс	35	6			1		10	52
IV курс	12	5	12	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>115</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
					Всего учебных занятий	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс				
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	Практическая подготовка (+ к гр.8)	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация (Консультации)	Промежуточная аттестация (Экзамены)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 15 нед. + 2 недели учебной практики	4 сем. 14 нед. + 2 недели учебной практики + 6 недель производственной практики по профилю специальности	5 сем. 15 нед. + 2 недели учебной практики	6 сем. 19 нед. + 5 недель учебной практики	7 семестр 12 нед. + 5 недель учебной практики	8 семестр 12 недель производственной практики по профилю специальности + 4 недели преддипломной практики + 6 недель ГИА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
О.00	Общеобразовательный цикл	0з/10дз/3э	1404/1476*	0	1404/1476*	711	693	0	0	54	18	36/612	36/792							
	Общие учебные дисциплины																			
	Предметная область: русский язык и литература																			
ОД.01	Русский язык	-, Э	78	0	78	42	36			18	6	2/34	2/44							
ОД.02	Литература	-, ДЗ	122	0	122	68	54					2/34	4/88							
	Предметная область: общественно-научные предметы																			
ОД.03	История	-, ДЗ	112	0	112	66	46					4/68	2/44							
ОД.04	Обществознание	-, ДЗ	122	0	122	88	34					2/34	4/88							
ОД.05	География	-, ДЗ	78	0	78	50	28					2/34	2/44							
	Предметная область: иностранные языки																			
ОД.06	Иностранный язык	-, ДЗ	117	0	117	-	117					3/51	3/66							

	<b>Предметная область: математика и информатика</b>																		
ОД.07	Математика	-, Э	190	0	<b>190</b>	114	76			18	6	<b>6/102</b>	<b>4/88</b>						
ОД.08	Информатика	-, ДЗ	117	0	<b>117</b>	57	60					<b>3/51</b>	<b>3/66</b>						
	<b>Предметная область: физическая культура, экология и ОБЖ</b>																		
ОД.09	Физическая культура	3, ДЗ	78	0	<b>78</b>	12	66					<b>2/34</b>	<b>2/44</b>						
ОД.10	ОБЖ	-; ДЗ	78	0	<b>78</b>	32	46					<b>2/34</b>	<b>2/44</b>						
	<b>Предметная область: естественно-научные предметы</b>																		
ОД.11	Химия	-, Э	134	0	<b>134</b>	50	84			18	6	<b>4/68</b>	<b>3/66</b>						
ОД.12	Физика	-, ДЗ	100	0	<b>100</b>	78	22					<b>2/34</b>	<b>3/66</b>						
ОД.13	Биология	-, ДЗ	78	0	<b>78</b>	54	24					<b>2/34</b>	<b>2/44</b>						
	<b>Индивидуальный проект</b>	<b>Реализуется в рамках времени, отведенного на освоение учебного предмета 32 часа</b>																	
<b>ОГСЭ. 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</b>	<b>0з/4дз/ 0э</b>	<b>463</b>	<b>26</b>	<b>437</b>	<b>71</b>	<b>366</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>7/ 107</b>	<b>4/56</b>	<b>4/60</b>	<b>6/120</b>	<b>10/ 120</b>
ОГСЭ. 01	Основы философии	ДЗ (7)	48	2	46	22	24												<b>4/48</b>
ОГСЭ. 02	История	ДЗ (3)	51	2	49	29	20							<b>3/51</b>					
ОГСЭ. 03	Психология общения**	ДЗ (6)	40	2	38	20	18											<b>2/40</b>	
ОГСЭ. 04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (7)	162	10	152	0	152							<b>2/28</b>	<b>2/28</b>	<b>2/30</b>	<b>2/40</b>	<b>3/36</b>	
ОГСЭ. 05	Физическая культура**	-, ,3,3,3, 3,ДЗ	162	10	152	0	152							<b>2/28</b>	<b>2/28</b>	<b>2/30</b>	<b>2/40</b>	<b>3/36</b>	
<b>**Дисциплины содержат в том числе разделы адаптационного характера для обучающихся их числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>																			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0з/1дз/ 1э</b>	<b>201</b>	<b>4</b>	<b>197</b>	<b>86</b>	<b>99</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			<b>3/51</b>	<b>7/98</b>		<b>2/40</b>	
ЕН.01	Химия	Э (4)	161	2	159	64	83			6	6			<b>3/51</b>	<b>7/98</b>				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ (6)	40	2	38	22	16											<b>2/40</b>	

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/10дз /2э	840	48	792	369	399		0	0	12	12			12/187	12/168	19/285	4/80	8/96	
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ (3)	85	4	81	40	41								5/85					
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э(4)	119	4	115	50	53				6	6			3/51	4/56				
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	Э(4)	119	4	115	50	53				6	6			4/51	4/56				
ОПД.04	Организация обслуживания	ДЗ (5)	60	4	56	28	28										4/60			
ОПД.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	ДЗ (5)	45	4	41	19	22										3/45			
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ (5)	45	4	41	19	22										3/45			
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	100	4	96	40	56										4/60	2/40		
ОПД.08	Охрана труда	ДЗ (5)	45	4	41	19	22										3/45			
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (6)	70	4	66	34	32										2/30	2/40		
ОПД.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ (7)	48	4	44	22	22												4/48	
ОПД.11	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	ДЗ (7)	48	4	44	22	22												4/48	
ОПД.12	Дизайн, рисование и лепка	ДЗ (4)	56	4	52	26	26									4/56				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0з/11дз /14э</b>	<b>2456*/1232</b>	<b>28</b>	<b>2428*/1204</b>	<b>441</b>	<b>581</b>	<b>162</b>	<b>20</b>	<b>1224*</b>	<b>60</b>	<b>84</b>			<b>12/195/267*</b>	<b>13/182/470*</b>	<b>13/195/267*</b>	<b>22/444/624*</b>	<b>18/216/396*</b>	<b>576*+216 ГИА</b>
*Указано количество часов с практиками																				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0з/11дз/14э</b>	<b>2456*/1232</b>	<b>28</b>	<b>2428*/1204</b>	<b>441</b>	<b>581</b>	<b>162</b>	<b>20</b>	<b>1224*</b>	<b>60</b>	<b>84</b>			<b>12/195</b>	<b>13/182</b>	<b>13/195</b>	<b>22/444</b>	<b>18/216</b>	<b>576*+216 ГИА</b>

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0 <sub>з</sub> /3 <sub>дз</sub> / 2 <sub>э</sub>	342 */ 198	4	338*/1 94	90	64	22	0	144*	6	12			4/68	8/ 112				
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (3)	34		34	20	14								2/34					
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э (4)	158	4	154	70	50	22			6	6			2/34	8/112				
УП 01	Учебная практика	ДЗ (4)	72*		72*					72*						72*				
ПП 01.	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ (4)	72*		72*					72*						72*				
ЭК 1	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	Эм/4 сем.	6		6						6									
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 <sub>з</sub> /2 <sub>дз</sub> / 2 <sub>э</sub>	666 */ 378	4	662*/3 74	110	180		20	288*	6	12				5/70	6/90	10/200		



МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		118	4	114	30	48	24		6	6						2/26	4/80		
УП 03	Учебная практика	ДЗ (6)	72*		72*					72*								72*		
ПП 03	<b>Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)</b>	ДЗ (8) (Комплексный)	72*		72*					72*										72*
ЭК 3	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	Эм (8)	6		6						6									
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>0э/1ДЗ/2э</b>	<b>323*/143</b>	<b>4</b>	<b>319*/139</b>	<b>37</b>	<b>66</b>	<b>18</b>		<b>180*</b>	<b>6</b>	<b>12</b>					<b>3/45</b>	<b>4/80</b>		
МДК.04 .01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э (6) (Комплексный)	30		30	20	10										2/30			
МДК.04 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		107	4	103	17	56	18			6	6					1/15	4/80		
УП 04	Учебная практика	ДЗ (7)	108*		108*					108*								36*	72*	



ПП 04	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	ДЗ (8) (Комплексный)	72*		72*															72*
ЭК 4	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	Эм (8)	6		6						6									
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	0 <sub>з</sub> /1 <sub>дз</sub> / 2 <sub>эк</sub>	408 */ 228	4	404*/ 224	62	114	24		180*	12	12					4/84		10/ 120	
МДК.05 .01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э (7) (Комплексный)	42		42	20	22										2/42			
МДК.05 .02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		180	4	176	42	92	24			12	6					2/42		10/ 120	
УП 05	Учебная практика	ДЗ (7)	108*		108*					108*									108*	
ПП 05	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	ДЗ (8) (Комплексный)	72*		72*					72*										72*
ЭК 5	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	Эм (8)	6		6						6									

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0з/1дз/2эк	198*/126	4	194*/122	38	40	14		72*	18	12						8/96		
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э (7)	114	4	110	38	40	14			12	6						8/96		
ПП 06	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	ДЗ (8) (Комплексный)	72*		72*					72*									72*	
ЭК 6	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	Эм (8)	12		12						6	6								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар	0з/2дз/2э	361*/145	4	357*/141	54	55	14	0	216*	6	12			8/127 199*	144*				
МДК 07.01	Приготовление блюд массового спроса	Э (3)	139	4	135	54	55	14			6	6			8/127					
УП.07	Учебная практика	ДЗ (3)	72*		72*					72*					72*					
ПП 07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ (4)	144*		144*					144*						144*				
ЭК 7	Экзамен по модулю (квалификационный экзамен)	Эм (4)	6		6							6								
ПРАКТИКИ**		0/11дз/0э	1368**		1368*					1368**					72	288	72	180	180	576
УП 01	Учебная практика	ДЗ*/4 сем.	72		72					72						72				
УП 02	Учебная практика	ДЗ*/6 сем.	144		144					144							72	72		
УП 03	Учебная практика	ДЗ*/6 сем.	72		72					72								72		
УП 04	Учебная практика	ДЗ*/7 сем.	108		108					108								36	72	

УП 05	Учебная практика	ДЗ*/7с ем.	108		108					108									<b>108</b>						
УП 07	Учебная практика	ДЗ/3се м.	72		72					72									<b>72</b>						
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ*/4с ем.	72		72					72									<b>72</b>						
ПП.02- ПП.06	Производственная практика по профилю специальности * (концентрированная)	ДЗ**/ 8сем.	432*		432*					432*										<b>432*</b>					
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ*/4с ем.	144		144					144									<b>144</b>						
ПДП	Преддипломная практика		<b>144</b>		144					144										<b>144</b>					
<p>* Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)  **Всего практик за период обучения час.  ДЗ* Дифференцированный зачет учтен в профессиональных модулях  ДЗ** комплексный дифференцированный зачет по производственной практике по профилю специальности (концентрированной)</p>																									
Всего			<b>4356/ 5724*</b>	10 6	4250/5 618*	1681	2135	16 2	20	1368	132	120													
ГИА	Государственная итоговая аттестация		<b>216</b>																	<b>216</b>					
Итого			<b>0з/36дз/ 20э</b>	<b>5940</b>								<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>						
Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.  1.1. Выполнение выпускной квалификационной работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)			<b>Всего 5940</b>	дисциплин и МДК							4140					612	792	540	504	540	684	432			
				учебной практики							504							72	72	72	180	180			
				производств. практики							684									216				432	
				преддипломн. практики							144														144
				Экзамены, час							120					0	18	6	36	0	18	12	30		
				консультаций, час							132					0	54	6	24	0	18	24	6		
				Количество экзаменов											0	3	1	6	0	3	2	5			
				Количество дифф. зачетов											2	8	4	5	4	6	6	1			
зачетов											0	0	0	0	0	0	0	0	0						

1.2. Выполнение демонстрационного экзамена и защита выпускной квалификационной работы с 15 по 28 июня (всего 2 нед.)		ГИА		216												216
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по специальности СПО**

#### **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.

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
Спортивный зал;  
Актный зал.

### **4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рязский колледж» разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ в ред. От 29 декабря 2017г.;

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016г.), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (ред.15 декабря 2017 г., 28.08.2022г);

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с последующими изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"

приказа Министерства просвещения России от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального (редакция от 05.05.2022г.)

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. №1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред.31 августа 2016 г.);

Письма Министерства просвещения РФ от 14 апреля 2021 г. №05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»;

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 747 от 17 декабря 2020г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;

Примерных программ общеобразовательных учебных предметов.

### **Организация учебного процесса.**

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели – шестидневная согласно Уставу ПОО.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут, учебные занятия сгруппированы парами.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем.

Суммарный объем образовательной программы составляет 5940 часов на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического циклов предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет: 1 курс 117 часов, 2-4 курсы 162 часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. Особый порядок отражается в рабочей программе по дисциплине «Физическая культура»\*\*.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучается в объеме 70 час.

Для коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья рабочей программой по дисциплине «Психология общения»\*\* предусмотрены разделы «Профессиональное самоопределение», коммуникативный практикум и «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний».

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы только 2 недели в зимний период.

На промежуточную аттестацию учебным планом предусмотрено 7 недель.

На учебные и производственную практики предусмотрено 34 недели.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, разработанными преподавателями, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов и практик. Каждый профессиональный модуль содержит не менее одного МДК.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику. Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта).

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем

проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию.

Длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, не превышает 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»)

Учебные практики проводятся рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в разные периоды. Производственные практики проводятся в разные периоды, ПП.02-ПП.06 проводятся концентрированно.

Преддипломная практика проводится концентрированно после окончания обучения и реализуется в один период.

По итогам завершения практик студент обязан предоставить отчет и производственную характеристику.

В рамках реализации ФГОС по специальности предусмотрен профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар.

В учебном плане в профессиональном цикле звездочкой (\*) отображены часы с учетом производственных и учебных практик.

Учебная нагрузка по лабораторным и практическим работам по дисциплинам ОГСЭ, ЕН предусмотрена из расчета не менее 20%, по ОП предусмотрена из расчета не менее 30%, по МДК предусмотрена из расчета не менее 50% от нагрузки на МДК (или от обязательных аудиторных учебных занятий).

Самостоятельная учебная работа предусмотрена:

из расчета не менее 5% от нагрузки на теоретическое обучение по дисциплинам ОГСЭ, ЕН, общепрофессионального цикла из расчета не менее 5% от нагрузки на теоретическое обучение, по МДК из расчета не менее 8% от нагрузки на теоретическое обучение.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся по подгруппам, если в подгруппе не менее 8 человек:

ОПД – Иностранный язык

ОПД - Информатика

**ОГСЭ**

- Иностранный язык

**ЕН**

- Информационные технологии в профессиональной деятельности

**-Учебная практика по профессиональным модулям**



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

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования;

Перечень общеобразовательных учебных предметов и объем нагрузки по ним определен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и с учетом требований методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования;

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов и включает 2 недели промежуточной аттестации.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение предметов общеобразовательного цикла осуществляется в течение первого года обучения, в связи с чем срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение - 39 недель, каникулярное время - 11 недель. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусмотрена.

Во втором семестре предусмотрены экзамены по учебным дисциплинам «Математика», «Экономика», «Русский язык».

При освоении общеобразовательного цикла обучающийся должен в обязательном порядке выполнить индивидуальный проект.

Индивидуальный проект реализуется в рамках времени, отведенного на освоение учебного предмета.

Индивидуальный проект разрабатывается в соответствии с Положением об индивидуальном проекте.

#### **4.2. Формирование вариативной части ОПОП**

Формирование вариативной части сориентировано на углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. В связи с этим введены дисциплины Основы финансовой грамотности, Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста, Дизайн, рисование и лепка, а также увеличено время, необходимое на реализацию

учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части.

#### Распределение обязательной и вариативной части программы

Учебный цикл	Инвариантная часть, час.	Вариативная часть, час.
<b>ОГСЭ</b>	<b>432</b>	<b>31</b> (на увеличение объема часов на дисциплины)
<b>ЕН</b>	<b>180</b>	<b>21</b> (на увеличение объема часов на дисциплины)
<b>ОП</b>	<b>612</b>	<b>228</b> (на увеличение объема часов на дисциплины)
<b>ПЦ</b>	<b>1728</b>	<b>1016</b> (на увеличение объема часов по МДК, УП, ПП)
<b>Всего ОГСЭ, ЕН, ОП, ПЦ</b>		<b>1296</b>

#### 4.3. Формы проведения консультаций

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделены из объема нагрузки отведенного на дисциплину (МДК).

Консультации для обучающихся предусмотрены по дисциплинам, где в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена.

Предусмотрены групповые, индивидуальные, письменные, устные консультации в соответствии с Положением о консультациях.

#### Распределение консультаций

##### 1 курс

Наименование дисциплины	Консультации для промежуточной аттестации, час.	Экзамены, час.
Русский язык	18	6
Математика	18	6
Экономика	18	6
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>18</b>
<b>Итого</b>		<b>72</b>

## 2-4 курсы

Наименование дисциплины	Консультации для промежуточной аттестации, час.	Экзамены, дифзачеты час.
Химия	6	6
Организация хранения и контроль запасов сырья	6	6
Техническое оснащение организаций питания	6	6
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	12
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	6	12
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	6	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	6	12
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	12	12
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18	12

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар	6	12
<b>Всего</b>	<b>78</b>	<b>102</b>
<b>Итого</b>	<b>180</b>	

\*Разбивка дана из расчета на два семестра.

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Процедура проведения промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении промежуточной аттестации.

Учебный план допускает, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то используются текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля (используется рейтинговые и/или накопительные системы оценивания).

Промежуточная аттестация студентов проводится по окончанию каждого семестра путем проведения зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов. На первом, втором и четвертом курсах на промежуточную аттестацию выделено по 2 недели.

На промежуточную аттестацию на 3 курсе выделено одна учебная неделя.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу являются экзамен и/или дифференцированный зачет (зачет с оценкой), комплексный дифференцированный зачет по двум дисциплинам.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Экзамены предусмотрены за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета/дифзачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Количество зачетов, предусмотренных в промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация по МДК осуществляется в форме экзамена/дифференцированного зачета.

Учебные, производственная и преддипломная практики завершаются дифференцированным зачетом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или квалификационный экзамен. Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

За весь период обучения запланировано 36 дифференцированных зачетов (не считая зачеты и дифзачеты по физической культуре) и 20 экзаменов (7 экзаменов по МДК, 6 экзаменов по профессиональным модулям, 1 квалификационный экзамен по профессиональному модулю 07, 3 экзамена по общеобразовательному циклу, 1 экзамен по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла, 2 экзамена по общепрофессиональным дисциплинам).

#### **Распределение дифференцированных зачетов и экзаменов (без физической культуры)**

Курс	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Дифференцированный зачет	2	8	4	5	4	6	6	1
Зачет								
Экзамен	0	3	1	6	0	3	2	5
Всего за год	<b>13</b>		<b>16</b>		<b>13</b>		<b>14</b>	
<b>Итого</b>	<b>56</b>							

#### **4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

На подготовку, защиту ВКР и проведение демонстрационного экзамена отводится 216 час.

## 4.6 Календарный учебный график

	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теор. обуч.	Пром. аттестац., консультации	Произ.практ. нед/час						
	Курсы																															неделя		часов		по профилю специальности	преддипломная	ГИА., нед./час.	Каникулы, нед.	Всего, нед.																
I	1.09 – 7.09	8.09 – 14.09	15.09 – 21.09	22.09 – 28.09	29.09 – 5.10			06.10 – 12.10	13.10 – 19.10	20.10 – 26.10	27.10 – 2.11				29.12 – 4.01				26.01 – 1.02				23.02 – 1.03				30.03 – 05.04				27.04 – 3.05				27.07 – 02.08						39	1404	2	72	4/144	6/216	11	52								
II							17																																																	
III								14																																																
IV																																																								
<b>Всего 5940 час.</b>																																						<b>114</b>	<b>4104</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>14/504</b>	<b>20/720</b>	<b>4/144</b>	<b>6/216</b>	<b>34</b>	<b>199</b>									

О – учебная практика

П – преддипломная практика

8 – производственная практика по профилю специальности

:: – промежуточная аттестация

III – итоговая государственная аттестация