

Утверждаю

Директор ГАПОУ "Мамадышский ПК "

" 31 " 08 20 23 г.

Егоров Н.Н.



М.П.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности среднего профессионального образования**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

**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: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	2	2	0	0	0	41	11
II курс	35	2	4	0	0	0	41	11
III курс	29	5	7	0	0	0	41	10
IV курс	17	5	9	4	0	6	41	2
<b>Всего</b>	<b>118</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>164</b>	<b>34</b>

### 3. График учебного процесса

Курсы обучения	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сеп. - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт. - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек. - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв. - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев. - 1 март	2-8	9-15	16-22	23-29	30 март - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр. - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июня - 3 июл	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-30			
	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			
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	И	И	И	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

**Т** - Теоретическое обучение

**У** - Учебная практика

**\*** - Неявка отсутствующие

**П** - Производственная практика

**Э** - промежуточная аттестация

**К** - Каникулы

**И** - Итоговая аттестация

**Э(к)** - экзамены(квалификационные)





## Календарный график учебного процесса I курса (I-II семестры)

Место	Компоненты программы		сентябрь		29.09-05.10		октябрь		27.10-02.11		ноябрь				декабрь				29.12-04.01		январь			26.01-01.02	февраль			23.02-01.03	март				30.03-05.04	апрель			27.04-03.05	май				июнь				Итого			
			1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22											
			7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	23.02-01.03	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28										
			Номера календарных недель																																														
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																																																	
Порядковые номера недель по семестрам учебного года I курса																																																	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24																																																	
ОД.01	Русский язык	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0
ОД.03	История	66	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	0
ОД.06	Иностранный язык	108	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	74	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	74	0
ОД.07	Математика	192	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	124	4	4	4	4	6	6	2	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	124	0	
ОД.08	Информатика	144	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	76	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	76	0	
ОД.09	Физическая культура	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0	
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0		
ОД.12	Химия	144	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	76	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	76	0		
ОД.14	Родной язык	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	2	2																									2	0		
ОГСЭ.07	Семьеведение	39	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	5	2	2	1																					5	0				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	2	2																							2	0				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	74	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	40	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2													40	0					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	104	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	36	2	4	4	4	4	4	4	4	2														36	0					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	3	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3					38	0				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44																	0	44	6	6	6	6	6	6	6	2															44	0					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	49																		0	49															2	2	2	2	2	2	2	3	6	8	12	6	49	0
УП.01	Учебная практика	72																		0	72										6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11			72	0	
ПП.01	Производственная практика	72																		0	72																							12	36	24	72	0	
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	12																		0	12																								12	12	0		
	Всего час в неделю учебных занятий	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	864	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0

■ экзамен

■ каникулы

■ производственная практика

■ учебная практика

■ консультация

■ ГИА

### Календарный график учебного процесса II курса (III-IV семестры)

Модуль	Компоненты программы		сентябрь		октябрь		ноябрь				декабрь				январь		февраль			март				апрель			май				Итого	Итого																			
			1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20			4	11	18	25	8	15	22												
			7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26			10	17	24	31	14	21	28												
			Номера календарных недель																																																
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 2 курса																																																			
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																																																			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24																																																			
ОД.02	Литература	108	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4					52	0												
ОД.03	История	70	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			36	0										
ОД.04	Обществознание	108	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2					52	0										
ОД.05	География	108	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			40	0									
ОД.11	Физика	108	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			66	0									
ОД.13	Биология	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			38	0									
ОГСЭ.04	Физическая культура	106	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			40	0								
ЕН.01	Химия	47	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1																			13	0								
ОП.04	Организация обслуживания	94	2	2	2	2	4	4	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2			48	0								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	6	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2			50	0								
ОП.08	Охрана труда	36	2	2	2	2	2	2	2	2												2	2	2	2	2	2														18	0									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34	0								
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров	60																																										60	0						
ОП.12	Основы диетического питания	18																																										18	0						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	53	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	1	2	2	2	2																	11	0							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	96																																												96	0				
УП.02	Учебная практика	72											6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																		36	0						
ПП.02	Производственная практика	144																																											12	36	36	36	24	144	0
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	12																																											12	12	0				
	Всего час в неделю учебных занятий	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0	0		

экзамен
  каникулы
  производственная практика
  учебная практика
  консультация
  ГИА





## Календарный график учебного процесса IV курса (VII-VIII семестры)

Имя	Компоненты программы	Итого	Календарный график учебного процесса IV курса (VII-VIII семестры)																																										Итого				
			сентябрь		октябрь		ноябрь				декабрь				январь		февраль		март				апрель		май				июнь																				
			1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22											
			7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28											
Номера календарных недель																																																	
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 4 курса																																																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	92	6	6	6	6	6	6	6	4	4	2	2	2			62	30	4	2	2	4	4	4	6	4																			30	0			
ОГСЭ.04	Физическая культура	100	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4			50	50	4	4	6	2	8	10	8	8																				50	0		
ОГСЭ.05	Психология общения	48	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				26	22	4	4	4	4	6																							22	0		
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			28	8	2	2	2	2																									8	0	
ЕН.03	Математика	48	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2				28	20	6	6	6					2																				20	0		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	44	4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2			38	6	2	2	2																								6	0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	94	8	8	6	4	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2			62	32	2	4	2	6	6	10	2																			32	0		
УП.05	Учебная практика	72								6	6	6	6	6	6			36	36	6	6	6	6	6	6																						36	0	
ПП.05	Производственная практика	108												12	36	36	24	108	0																												0	0	
ЭК.05	Экзамен по модулю	12														12	12	0																													0	0	
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд	28	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				28	0																												0	0	
МДК.07.03	Технологии приготовления кондитерских изделий	46	6	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2			46	0																												0	0	
МДК.07.04	Технологии приготовления хлебобулочных изделий	52		6	6	6	6	6	4	2	2	4	4	4	2			52	0																												0	0	
УП.06	Учебная практика	108								6	6	6	6	6	6			36	72	6	6	6	12	6	6	18	12																				72	0	
ПП.06	Производственная практика	216																0	216								12	36	36	36	36	36	24														216	0	
ДЭ	Квалификационный экзамен	12																0	12																												12	0	
ПП	Преддипломная практика	144																0	144																													144	0
ГИА.01	Выполнение дипломной работы	144																0	144																													144	0
ГИА.02	Защита дипломной работы	72																0	72																													72	0
	<b>Всего час в неделю учебных занятий</b>	<b>1476</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

экзамен     
  каникулы     
  производственная практика     
  учебная практика     
  консультация     
  ГИА

## 5. Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации ОПОП СПО

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Мамадышский политехнический колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2022 г. Регистрационный № 70167) ;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 N 413 (С изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный N 60833);
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296).
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

## **2. Организация учебного процесса и режим занятий**

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

Объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю, включая работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Продолжительность учебной недели пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

ФГОС предусматривает выделение во всех учебных циклах объема работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по различным видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и самостоятельной работы обучающихся, а в профессиональном цикле – также практики.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70% от объема учебных циклов образовательной программы. Таким образом, ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся.

Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных содержанием учебной дисциплины и профессионального модуля.

В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик. При этом объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических в неделю. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема учебных циклов образовательной программы и включена в общий объем часов. На самостоятельную работу в образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отводится 132 часа.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы) и дает возможность расширения основных видов деятельности, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 344 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла 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.

В рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, согласно приложению, к ФГОС по специальности СПО, обучающиеся осваивают профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь.

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационной дисциплины ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры.

В течение всего периода обучения в рамках реализации ППССЗ проводится текущий контроль, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы. Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен, зачет, дифференцированный зачет.

Формы контроля и номера семестров указаны в Плане учебного процесса (колонки 3, 4,5). Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик и часов промежуточной аттестации.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен по модулю, по итогам проверки которого выносится решение «основной вид деятельности освоен/не освоен» с выставлением оценки «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно:

-ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2семестр);

-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 (4 семестр);

-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 семестр);

-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 семестр);

-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 (7 семестр);

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (6 семестр);

–ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь (8 семестр).

–Подготовка по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь (8 семестр) завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей (не менее 2 человек), их объединений. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Практическая квалификационная работа предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками:

–с учетом опыта Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»;

–в соответствии с требованиями профессионального стандарта;

–с учетом требований корпоративных стандартов работодателей.

Для тематики практической квалификационной работы можно использовать комплекты оценочной документации (демонстрационный вариант задания) с учетом опыта Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы». На квалификационном экзамене студент должен продемонстрировать необходимый уровень освоения знаний, умений, профессиональных компетенций. По итогам квалификационного экзамена выставляется отметка: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по общепрофессиональной дисциплине (дисциплинам) и (или) профессиональному модулю (модулям) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Выполнение курсовых работ предусмотрено в рамках освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

–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 (4 семестр);

–ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (7 семестр).

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, не может быть менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Расчет часов, отводимых на проведение практики: по данному учебному плану объем практики составляет 1296 часов, что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. На учебную практику по учебному плану выделено 14 недель (504 часа), на производственную практику выделено 22 недели (792 часа) и 4 недели (144 часа) – на производственную практику (преддипломную).

Производственная практика (преддипломная) проводится в 8 семестре концентрированно.

Каждый вид практики завершается дифференцированным зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций. Промежуточная аттестация по практике может проводиться в форме комплексного дифференцированного зачета.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Проведение государственной итоговой аттестации предусматривает процедуру проведения демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО составляет 34 недели, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

### **3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специ-



альности среднего профессионального образования. Образовательные программы среднего профессионального образования, реализуемые на базе основного общего образования, разрабатываются на основе требований ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования - 1476 часов. Данный объем предусматривает изучение учебных предметов, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Общеобразовательный цикл учебного плана включает в себя:

- общие для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне (химия, биология);
- дополнительных учебных предметов из обязательных предметных областей (Родной язык);

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов по дисциплинам в рамках времени, отведенного на освоение учебной дисциплины.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательного цикла осуществляется в течение 1-2 года обучения.

Промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов по дисциплинам : Русский язык (1 семестр), История (3 семестр), Математика (2 семестр), Химия (2 семестр), Биология (4 семестр).

#### **4. Формирование вариативной части ОПОП**

Объем времени в количестве 1296 часов, отведенных на вариативную часть циклов ППСЗ, распределен следующим образом:

№ п/п	Наименование циклов и	ФГОС	Вариативная часть	Всего	Обоснование разделов
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	82	75	157	Усиление общих компетенций
ОГСЭ.04	Физическая культура	254	90	344	Усиление общих компетенций

ОГСЭ.05	Психология общения	0	48	48	ОК 03-04
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	0	36	36	ОК 05
ОГСЭ.07	Семьеведение	0	39	39	ОК 06
ЕН.01	Химия	96	60	156	Усиление общих компетенций
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	66	8	74	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.3
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	8	104	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.3
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	8	72	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.3
ОП.04	Организация обслуживания	86	8	94	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	8	104	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	36	96	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
ОП.10	Технология планирования профессиональной деятельности	0	34	34	ОК 03
ОП.11	Организация производства	0	60	60	ПК 1.1, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1,8.1
ОП.12	Основы диетического питания	0	62	62	ОК 08
ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	0	56	56	Усиление профессиональных компетенций
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	12	44	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	37	12	49	Усиление профессиональных компетенций
УП.01	Учебная практика	36	36	72	Усиление первич-

					ных профессиональных умений и навыков
ДЭ	Экзамен по модулю	0	12	12	Оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	39	14	53	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82	14	96	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4
УП.02	Учебная практика	36	36	72	Усиление первичных профессиональных умений и навыков
ПП.02	Производственная практика	108	36	144	Углубление первоначального практического опыта
ДЭ	Экзамен по модулю	0	12	12	Оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	12	44	ОК 1-9 ПК 3.1-3.3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	12	52	Усиление профессиональных компетенций
УП.03	Учебная практика	36	36	72	Усиление первичных профессиональных умений и навыков
ПП.03	Производственная практика	72	36	108	Углубление первоначального практического опыта
ДЭ	Экзамен по модулю	0	12	12	Оценка готовности обучающихся к вы-

					полнению профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	12	44	ОК 1-9
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	12	50	ОК 1-9
УП.04	Учебная практика	36	36	72	Усиление первичных профессиональных умений и навыков
ПП.04	Производственная практика	36	36	72	Углубление первоначального практического опыта
ДЭ	Экзамен по модулю	0	12	12	Оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	12	44	ОК 1-9
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	82	12	94	ОК 1-9
ПП.05	Производственная практика	72	36	108	Углубление первоначального практического опыта
ДЭ	Экзамен по модулю	0	12	12	Оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональной деятельности
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	78	20	98	ОК 1-9
ПП.06	Производственная практика	36	36	72	Углубление первоначального практического опыта

ДЭ	Экзамен по модулю	0	12	12	Оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональной деятельности
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров	40	6	46	ОК 1-9
МДК.07.03	Технология приготовления блюд	40	12	52	ОК 1-9
МДК.07.03	Технология приготовления кондитерских изделий	40	6	46	ОК 1-9
МДК.07.04	Технология приготовления хлебобулочных изделий	40	12	52	ОК 1-9
ПП.07	Производственная практика	144	72	216	Углубление первоначального практического опыта
ДЭ	Квалификационный экзамен	0	12	12	Независимая оценка аттестационной комиссией готовности обучающихся к выполнению какого-либо вида профессиональной деятельности
		<b>2196</b>	<b>1296</b>	<b>3492</b>	