

Утверждаю
Директор ОГБПОУ «РК»
_____ А.В.Ухвачев

«31 » мая 2021 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
(2021-2025г.)

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	28	4	6		3		11	52
III курс	35	5			1		10	52
IV курс	12	4	14	4	2	6	2	43
Всего	114	13	20	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка (из гл.8)	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 14 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. 21 нед. + 3 недели учебной практики	7 семестр 12 нед. + 5 недели учебной практики+13 недель производственной практики по профилю специальности + 4 недели ПДП+ 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	1476*	0	1476*	934	470	0	0	32	40	36/612	36/792						
	Обязательные учебные дисциплины	- 3/7дз/1э	884*	0	884*	548	320			8	8	20/340	24/528						
ОУД.01	Русский язык	-, Э	94	0	94	78				8	8	2/34	2/44						
ОУД.02	Литература		117	0	117	117						3/51	3/66						
ОУД.03	Иностранный язык		117	0	117	-	117						3/51	3/66					
ОУД.04	История		117	0	117	117							3/51	3/66					

ОУД.0 5	Физкультура	3, ДЗ	117	0	117	4	113						3/51	3/66				
ОУД.0 6	ОБЖ	-, ДЗ	78	0	78	60	18						2/34	2/44				
ОУД.0 7	Астрономия	ДЗ	44	0	44	32	12							2/44				
ОУД.0 8	Обществознание	ДЗ	66	0	66	66								3/66				
ОУД.0 9	Естествознание	-, ДЗ	100	0	100	50	50						2/34	3/66				
ОУД.1 0	География	ДЗ	34	0	34	24	10						2/34					
	Учебные дисциплины по выбору образовательной организации	- з/2дз/2 э	558 *	0	558 *	362	140	0	0	24	32	14/ 238	12/ 264					
ОУД.1 1	Математика	-, э	252 *	0	252 *	234				8	10	6/ 102	6/ 132					
ОУД.1 2	Информатика	-, ДЗ	110 *	0	110 *	30	70			4	6	2/34	3/66					
ОУД.1 3	Экономика*	-, э	118 *	0	118 *	50	50			8	10	2/34	3/66					
ОУД.1 4	Право	ДЗ	78	0	78	48	20			4	6	4/68						
	Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающегося)	- з/1дз/0 э	34	0	34	24	10					2/34						
УД.15	Экология родного края	ДЗ	34	0	34	24	10						2/34					
*в т.ч. выполнение индивидуального проекта																		
ОГСЭ. 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0з/4дз/ 0э	454	26	428	62	366	0	0	0	0			7/ 98	4/56	4/60	6/120	10/ 120
ОГСЭ. 01	Основы философии	ДЗ	48	2	46	22	24											4/48
ОГСЭ. 02	История	ДЗ	42	2	40	20	20							3/42				
ОГСЭ. 03	Психология общения**	ДЗ	40	2	38	20	18										2/40	

ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	162	10	152		152								2/28	2/28	2/30	2/40	3/36
ОГСЭ.05	Физическая культура**	3,3,3,3, ДЗ	162	10	152		152								2/28	2/28	2/30	2/40	3/36
**Дисциплины содержат в том числе разделы адаптационного характера для обучающихся их числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья																			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0 _з /1 _{дз} /2 _э	204	4	200	88	88		0	0	12	12			3/42	7/98		2/40	
ЕН.01	Химия	Э,Э	164	2	162	66	72				12	12			3/42	7/98			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	2	38	22	16											2/40	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0 _з /9 _{дз} /3 _э	861	48	813	371	402		0	0	18	18			14/196	12/168	19/285	4/80	8/96
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	96	4	92	40	40				6	6			6/84				
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,Э	124	4	120	50	54				6	6			4/56	4/56			
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	-,Э	124	4	120	52	56				6	6			4/56	4/56			
ОПД.04	Организация обслуживания	ДЗ	60	4	56	28	28											4/60	
ОПД.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	-,ДЗ	45	4	41	19	22											3/45	
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	45	4	41	19	22											3/45	
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	100	4	96	40	56											4/60	2/40
ОПД.08	Охрана труда	ДЗ	45	4	41	19	22											3/45	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	70	4	66	34	32											2/30	2/40

ОПД. 10	Основы финансовой грамоты	ДЗ	48	4	44	22	22												4/48
ОПД. 11	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	ДЗ	48	4	44	22	22												4/48
ОПД. 12	Дизайн, рисование и лепка	ДЗ	56	4	52	26	26								4/56				
П.00	Профессиональный цикл	0_з/15_{дз}/10_э	2573*/1317	28	2545*/1213	425	566	202	20	1188*	60	60			12/168/240*	13/182/292*	13/195/267*	24/480/588*	18/216/360*
*Указано количество часов с практиками																			
ПМ.00	Профессиональные модули	0_з/14_{дз}/10_э	2573*/1317	28	2545*/1213	425	566	202	20	1188*	60	60			12/168	13/182	13/195	24/480	18/216
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0_з/4_{дз}/1_{эк}	348*/204	4	344*/164	80	60	24	0	144*	18	18			4/56	8/112			
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ, ДЗ	192	4	188	80	60	24			12	12			4/56	8/112			
УП 01	Учебная практика	ДЗ	72*		72*					72*						72*			
ПП 01.	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ	72*		72*					72*						72*			
ЭК 1	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/4 сем.	12		12						6	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	0 _з /1 _{ДЗ} / 1 _э /1 _{эк}	682 */ 372	4	678*/ 356	104	166	66	20	288*	12	12				5/70	6/90	10/200	
МДК 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, Э	372	4	356	104	166	66	20		6	6				5/70	6/90	10/200	
УП 02	Учебная практика	ДЗ	144*		144*					144*							72*	72*	
ПП 02	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	-	144*		144*					144*									144*
ЭК 2	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/7 сем.	12		12						6	6							

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	0 _з /1 _{ДЗ} / 1 _Э /1 _{Эк}	276 */ 156	4	272*/ 136	40	66	30	108*	12	12					4/60	4/80	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-;Э	156	4	136	40	66	30		6	6					4/60	4/80	
УП 03	Учебная практика	ДЗ	36*		36*				36*								36*	
ПП 03	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	-	72*		72*				72*									72*
ЭК 3	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/7 сем.	12		12					6	6							
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	0 _з /1 _{ДЗ} / 1 _Э /1 _{Эк}	261 */ 137	4	257 */ 121	37	66	18	108*	12	12					3/45	4/80	

МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, Э	137	4	121	37	66	18			6	6						3/45	4/80	
УП 04	Учебная практика	ДЗ	36*		36*					36*									36*	
ПП 04	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	-	72*		72*					72*									72*	
ЭК 4	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/7 сем.	12		12						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_з/2_{ДЗ}/ 1_{ЭК}	462 */ 240	4	458 */ 236	72	128	36		216*								6/120	10/ 120	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	240	4	236	72	128	36											6/120	10/ 120
УП 05	Учебная практика	ДЗ	108*		108*					108*									108*	
ПП 05	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	-	108*		108*					108*									108*	

ЭК 5	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/7 сем.	0		0															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0 ₃ /1 _{ДЗ} / 1 _{ЭК}	204 */ 96	4	200 */ 92	38	40	14		108*									8/96	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	96	4	92	38	40	14											8/96	
УП 06	Учебная практика		36*		36*					36*									36*	
ПП 06	Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)	-	72*		72*					72*									72*	
ЭК 6	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/7 сем.	0		0															
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар	0 ₃ /2 _{ДЗ} / 1 _Э	340 */ 112	4	336 */ 108	54	40	14	0	216*	6	6				8/112				
МДК 07.01	Приготовление блюд массового спроса	ДЗ	112	4	108	54	40	14								8/112				
УП.07	Учебная практика		72*		72*					72*						72*				
ПП 07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ	144*		144*					144*						144*				
ЭК 7	Экзамен по модулю (квалификационный экзамен)	КЭ/4 сем.	12		12						6	6								
ПРАКТИКИ**		0/2 _{ДЗ} /0 _Э	1332**		1332**					1332**						72	288	72	108	792
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*/6с ем.	36		36					36									36	
УП 04	Учебная практика	ДЗ*/7с ем.	36		36					36										36
УП 05	Учебная практика	ДЗ*/7с ем.	108		108					108										108
УП 06	Учебная практика	ДЗ*/7с ем.	36		36					36										36
УП 07	Учебная практика	ДЗ/3се м.	72		72					72									72	
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ*/4с ем.	72		72					72									72	
ПП.02- ПП.06	Производственная практика по профилю специальности * (концентрированная)	ДЗ**/ 8сем.	468*		468*					468*										468*
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ*/4с ем.	144		144					144									144	
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ/8 сем.	144		144					144										144
<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			5724	333	5391	1824	1927		20	1368	122	130								
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																	216
Итого		0₃/37_{ДЗ}/ 19_Э	Всего 5940	5940								622	854	612	864	612	900	1476		
Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.				дисциплин и МДК				4140			612	792	504	504	540	756	432			
				учебной практики				504						72	72	72	108	180		
				производств. практики				684							216			468		
				преддипломн. практики				144										144		
				Экзамены, час				118				0	34	12	36	0	18	18		
консультаций, час				122				4	28	18	36	0	18	18						

1.1. Выполнение выпускной квалификационной работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) 1.2. Выполнение демонстрационного экзамена и защита выпускной квалификационной работы с 15 по 28 июня (всего 2 нед.)	дифф. зачетов, час	12				6	0	6	0	0	0	0
	Количество экзаменов					0э	3э	2э	6э	0э	3э	5э
	Количество дифф. зачетов					3дз	7дз	3дз	4дз	3дз	7дз	10дз
	зачетов					0	0	0	0	0	0	0
	ГИА		216									216

3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по специальности СПО

№п/п	Наименование
КАБИНЕТЫ	
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Иностранного языка
4.	Математики
5.	Истории и философии
6.	Социально-экономических дисциплин
7.	Технологии продукции общественного питания
8.	ОБЖ
9.	Химии и биологических дисциплин
ЛАБОРАТОРИИ	
10.	Приготовления кулинарных изделий (кулинарный цех)
11.	Химии
12.	Информатики и ЭВМ
13.	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС: спортивный зал;
14.	АКТОВЫЙ зал
15.	Библиотека , читальный зал с выходом в интернет

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.);

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного

образовательного стандарта среднего общего образования» (с 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 образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (ред.17 ноября 2017г.);

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 образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «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»;

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 дисциплин.

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 составляет 1 неделю 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. 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 концентрированно 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 общеобразовательного цикла предусмотрена из расчета не менее 30% от нагрузки на дисциплины (или от обязательных аудиторных учебных занятий), а по учебным дисциплинам по выбору образовательной организации из расчета не менее 50%.

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

Самостоятельная учебная работа профессионального цикла предусмотрена из расчета не менее 30% от нагрузки на дисциплины и МДК (или от обязательных аудиторных учебных занятий) для подготовки курсовых проектов, исследовательских работ и др.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл дисциплин основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями 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 среднего общего образования и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259) с уточнениями, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (Протокол №3 от 25 мая 2017г.).

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов и включает промежуточную аттестацию.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательного цикл дисциплин осуществляется в течение первого года

обучения, в связи с чем срок освоения ППСЗ 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», а также комплексный экзамен по дисциплинам «Русский язык» и «Литература».

В общеобразовательном цикле звездочкой отмечены профильные дисциплины, по которым обучающийся должен в обязательном порядке выполнить один индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется на основании Закона РФ № 413 от 17.05.2012 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17 марта 2015 года.

Часы для выполнения индивидуального проекта выделяются из времени, предусмотренного для теоретического обучения по дисциплине.

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 введена дисциплина Основы предпринимательской деятельности, 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.
ОГСЭ	432	12 (на увеличение объема часов на дисциплины)
ЕН	180	32 (на увеличение объема часов на дисциплины)
ОП	612	247 (на увеличение объема часов на дисциплины)

		часов на дисциплины)
ПЦ	1728	1491 (на увеличение объема часов по МДК, УП, ПП)
Всего ОГСЭ, ЕН, ОП, ПЦ		1782

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 или зачета/дифференцированного зачета

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

Распределение консультаций

1 курс

Наименование дисциплины	Консультации для промежуточной аттестации, час.	Экзамены, дифзачеты, час.
Русский язык	8	8
Математика	8	10
Информатика	4	6
Экономика	8	10
Право	4	6
Всего	32	40
Итого		72

2-4 курсы

Наименование дисциплины	Консультации для промежуточной аттестации, час.	Экзамены, дифзачеты, час.
Химия	18	12
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	12	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	6
МДК 01.02 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	6	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	6	6
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	6
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	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	6	6
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	6
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар	6	6
Всего	90	72
Итого	180	

*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 окончании каждого семестра путем проведения зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов. На первом курсе и втором курсах на промежуточную аттестацию выделено по 2 недели.

На промежуточную аттестацию на 3 и 4 курсах выделено по одной учебной неделе.

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 37 дифференцированных зачетов (не считая зачеты и дифзачеты по физической культуре) и 19 экзаменов (6 экзаменов квалификационных по профессиональным модулям, 1 квалификационный экзамен по профессиональному модулю 07, 3 экзамена по общеобразовательному циклу (один комплексный по дисциплинам «Русский язык» и «Литература»), 2 экзамена по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла, 3 экзаменов по общепрофессиональным дисциплинам).

Распределение дифференцированных зачетов и экзаменов (без физической культуры)

Курс Семестр	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	
Дифференцированный зачет	3	7	3	1	4	3	6	
Зачет	1	1	1	1	1	1	1	
Экзамен	0	3	2	3	0	3	6 эк	
Всего за год	13		11		12		13	
Итого	49							

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного 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						
		1.09 – 7.09	8.09 – 14.09	15.09 – 21.09	22.09 – 28.09	29.09 – 5.10			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																									
И	Курсы																																																					
II																																																						
III																																																						
IV																																																						
Всего 5940 час.																																								114	4104	7	252	14/504	20/720	4/144	6/216	34	199					

О – учебная практика

П – преддипломная практика

8 – производственная практика по профилю специальности

:: – промежуточная аттестация

Ш – итоговая государственная аттестация

