

ПКД-118

УТВЕРЖДЕН

Приказом №01-20/234 от «31» мая 2018г.

Директор ГАПОУ КТиХО

_____ С.М. Медведева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень образования: основное общее образование

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический

Год начала подготовки – 2018

Приказ об утверждении ФГОС СПО: от 09.12.2016г. №1565

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. промежуточная аттестация)	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная			
I курс	41	-	-	-	-	11	52
II курс	30	4	7	-	-	11	52
III курс	32	4	6	-	-	10	52
IV курс	15	6	10	4	6	2	43
Всего	118	14	23	4	6	34	199

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Кабинеты:	Лаборатории:
русского языка и литературы;	химии;
физики;	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
химии и биологии;	
математики;	
информатики;	учебный кондитерский цех
социально-экономических дисциплин;	
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	Спортивный комплекс:
иностранного языка;	спортивный зал;
информационных технологий в профессиональной деятельности;	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	
экологических основ природопользования;	
технологии кулинарного и кондитерского производства;	Залы:
организации хранения и контроля запасов и сырья;	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
организации обслуживания;	актовый зал.
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

4.1.1. Настоящий учебный план образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016г. № 44828);
- 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 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); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Примерная основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) (в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645, от 31.12.2015г. №1578 и от 29.06.17г. №613);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) (в редакции приказа Минобрнауки России от 22 января 2014г. № 31);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) (в редакции приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (в редакции приказов Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74 и от 17.11.2017г. №1138);
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 06.06.2014г., от 27.04.2015г., от 31.08.2016г.);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014г. №518, от 18.11.2015г. № 1350, от

25.11.2016г. № 1477);

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 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»;
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;
- Положение об учебном плане основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ КТиХО (Приказ № 01-20/248а от 06.07.2015г.) с дополнениями от 11.04.2018г. №01-20/151;

4.2. Организация образовательного процесса и режим занятий

4.2.1. Начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

4.2.2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

4.2.3. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа составляет 45 минут. Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней, при прохождении обучающимися практики - 6 учебных дней.

4.2.4. Консультации входят в общий объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации фиксируются диспетчером учебной части в расписании и преподавателем в журнале теоретического обучения.

4.2.5. В период обучения на предпоследнем курсе с юношами проводятся учебные сборы (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).

4.2.6. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе - 2 недели в зимний период.

4.2.7. Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» в цикле ОГСЭ составляет 188 час. (164 час. – во взаимодействии с преподавателем). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

4.2.8. Для закрепления знаний и формирования умений учебным планом запланированы лабораторные работы и практические занятия, что позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.). Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий являются практические задания с использованием персональных компьютеров.

4.2.9. Рабочим учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ:

- в 4 семестре курсовая работа по ПМ 02 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- в 8 семестре курсовая работа по ПМ 06 МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на освоение профессионального модуля. При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации. Формой контроля выполненной работы является её защита, которая проходит в соответствии с графиком защиты в рамках консультационных часов и фиксируются диспетчером учебной части в расписании.

4.2.10. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика (14 нед.) и производственная практика (по профилю специальности) – 23 недели.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями, реализуется рассредоточено в течение изучения модуля и организована в лабораториях колледжа.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика проводится непрерывно (4 недели) после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности).

4.3. Общеобразовательный цикл

4.3.1. Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, нормативный срок освоения ППССЗ при этом увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Общеобразовательный цикл учебного плана состоит, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

В учебный план включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией. Общеобразовательный цикл

ППССЗ на базе основного общего образования с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования содержит двенадцать учебных предметов: общие учебные предметы - 886 час. (включая индивидуальный проект), предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые ПОО – 590 час.

4.3.2. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах, умения и знания, полученные обучающимися при освоении предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, а также отдельных общепрофессиональных дисциплин образовательной программы.

4.3.3. Учебный предмет «Физическая культура» в период реализации среднего общего образования предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.

4.3.4. Учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного из общих учебных предметов. Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 36 час. (из часов, отведенных на промежуточную аттестацию образовательной программы по освоению ФГОС среднего общего образования).

4.3.5. Учебные предметы «Математика», «Информатика», «Экономика» изучаются углубленно с учетом получаемой специальности СПО.

4.3.6. Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Экономика».

4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

4.4.1. Вариативная часть образовательной программы (1296 час.) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь и запросами работодателей.

ППССЗ предусматривает изучение адаптационных дисциплин ОГСЭ 07 Психология личности и профессиональное самоопределение и ОП 15 Основы интеллектуального труда, направленных на коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Распределение вариативной части ППССЗ по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Распределение вариативной части по циклам, (час.)			Обоснование
		учебная нагрузка обучающих ся, (час.)	в том числе		
			на увеличение объема УД, МДК, (час.)	на введение дополнитель- ных УД, МДК, (час.)	
ОГСЭ.01	Основы философии	8	8	-	самостоятельная работа студентов
ОГСЭ.02	История	8	8	-	самостоятельная работа студентов
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24	24	-	самостоятельная работа студентов
ОГСЭ.04	Физическая культура	24	24	-	физическое самосовершенствование
ОГСЭ.05	Психология общения	8	8	-	самостоятельная работа студентов

ОГСЭ.06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	66	-	66	Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) ОПОП в соответствии с ФГОС СПО в Самарской области
ОГСЭ.07	Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение	36	-	36	
ОП.15	Основы предпринимательства /Основы интеллектуального труда	36	-	36	
ЕН.01	Химия	15	15	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ЕН.02	Экологические основы природопользования	13	13	-	
ОП 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	15	15	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	17	17	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 03	Техническое оснащение организаций питания	21	21	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 04	Организация обслуживания	11	11	-	
ОП 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	14	14	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности	8	8	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8	8	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 08	Охрана труда	8	8	-	
ОП 10	Бухгалтерский учет в общественном питании	69	-	69	требования ПС, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни	40	-	40	на основании предложений работодателей, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 12	Организация производства предприятий общественного питания	41	-	41	требования ПС, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ОП 13	Кулинарное моделирование	36	-	36	на основании предложений работодателей
ОП 14	Основы диетологии	40	-	40	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	106	106	-	предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация

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	61	61	-	предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
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	124	124	-	предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
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	52	52	-	предложения работодателей, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
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	33	33	-	предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Выпечка осетинских пирогов, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	22	22	-	самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	332	332	-	требования ПС 33.011 Повар, 33.010 Кондитер; самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация.
	Всего	1296	932	364	

4.5. Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Текущий контроль проводится по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением фонда оценочных средств (тесты), накопительных систем оценивания и других интерактивных форм.

4.5.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся. Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация образовательной организации. Оценочные материалы на учебную группу по каждому показателю оценки результата освоения каждой ПК, разрабатываются

преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, согласуются и одобряются ПЦК, утверждаются заместителем директора по УМР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

4.5.3. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (Э), экзамен (квалификационный) (Э_{кв}), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям - междисциплинарным курсам и практикам - отражается в графе 3 настоящего учебного плана.

4.5.4. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

4.5.5. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или составной части профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены рассредоточены в семестре и чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы (время на подготовку к экзамену не выделяется).

4.5.6. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, где была организована практика.

4.5.8. Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены и дифференцированные зачеты.

Комплексные экзамены:

- в 4 семестре по учебным дисциплинам ЕН 01 Химия и ЕН 02 Экологические основы природопользования; ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- в 5 семестре по учебным дисциплинам ОП 04 Организация обслуживания и ОП 12 Организация производства предприятий общественного питания;
- в 6 семестре по учебным дисциплинам ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности; по ОП 11 Особенности приготовления блюд национальной кухни и ОП 14 Основы диетологии;
- в 8 семестре по МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар и МДК 07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер.

Комплексные дифференцированные зачеты:

- в 4 семестре - по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; по УП 01 и ПП 01; по УП 02 и ПП 02;
- в 6 семестре комплексный дифференцированный зачет - по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к

- реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; по УП 03 и ПП 03; по УП 05 и ПП 05;
- в 7 семестре по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; по УП 04 и ПП 04;

4.5.9. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей. Формой ГИА по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). ВКР выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена, который включается в ВКР. Процедура демонстрационного экзамена проводится как минимум по одной из компетенций WSR. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов WSR.

Тематика и руководители ВКР определяются заранее не позднее октября месяца четвертого курса и доводятся до студентов не позднее 2-х месяцев до начала производственной практики (преддипломной). Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях ПЦК, утверждаются директором колледжа.

Подготовка ВКР сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

Зам.директора по УМР _____ / И.И. Уренева

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметной (цикловой) комиссии ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ _____ / Г.П. Опарина

Председатель методического объединения преподавателей общеобразовательных дисциплин _____ / Н.А. Гончарова

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, (час.)						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)																				
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр		8 семестр	самостоятельная учебная работа	работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						1 курс				2 курс				3 курс				4 курс						
												всего занятий	теоретического обучения	по УД и МДК		курсовая работа (проект)	учебная и производственная практика	консультации	экзамены	1 семестр 17 нед.		2 семестр 24 нед.		3 семестр 17 нед.		4 семестр 24 нед.		5 семестр 17 нед.		6 семестр 25 нед.		7 семестр 17 нед.		8 семестр 24 нед.		
														ЛПЗ	учебная работа (проект)					учебные занятия	ВСР	ПА	учебные занятия	ВСР	ПА	учебные занятия	ВСР	ПА	учебные занятия	ВСР	ПА	учебные занятия	ВСР	ПА		
1	2	3							4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14		15		16		17		18		19		20				
ОУП 00	Общеобразовательный учебный цикл	03/10/ДЗ/3Э							1476	18	1458	796	608	0	0	24	30																			
	Общие учебные предметы	03/7/ДЗ/2Э							886	18	868	378	446	0	0	20	24																			
ОУП 01	Русский язык		Э						88	0	88	66	12			4	6	34			44		10													
ОУП 02	Литература		ДЗ						117	0	117	101	16					50			67															
ОУП 03	Иностранный язык		ДЗ						117	0	117	0	117					50			67															
ОУП 04	История		ДЗ						81	0	81	73	8					50			31															
ОУП 05	Математика		Э						224	0	224	50	158			10	6	68			140		16													
ОУП 06	Астрономия		ДЗ						36	0	36	30	6							36																
ОУП 07	Физическая культура	ДЗ	ДЗ						117	0	117	4	113					50			67															
ОУП 08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ							70	0	70	54	16					70																		
*	Индивидуальный проект								36	18	18					6	12		8			10	18													
	Предметы по выбору из обязательных предметных областей	03/2/ДЗ/1Э							554	0	554	388	156	0	0	4	6																			
ОУП 09	Естествознание			ДЗ					227	0	227	191	36					76			94			57												
ОУП 10	Информатика		ДЗ						158	0	158	88	70					34			124															
ОУП 11	Экономика		Э						169	0	169	109	50			4	6	68			91		10													
	Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся	03/1/ДЗ/0Э							36	0	36	30	6	0	0	0	0																			
ОУП 12	География родного края/Проектная деятельность	ДЗ							36	0	36	30	6					36																		
ОГСЭ 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53/8/ДЗ/0Э							606	82	524	80	444	0	0	0	0																			
ОГСЭ 01	Основы философии						ДЗ		44	8	36	30	6																36	8						
ОГСЭ 02	История			ДЗ					44	8	36	12	24										36	8												
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			ДЗ			ДЗ		188	24	164	0	164									20	2		32	4		30	4		34	4	20	8	28	2
ОГСЭ 04	Физическая культура		З	З	З	З	З	ДЗ	188	24	164	6	158									20	2		32	4		30	4		36	4	20	8	26	2
ОГСЭ 05	Психология общения						ДЗ		40	8	32	26	6																32	8						
ОГСЭ 06	Общие компетенции профессионала (по уровням)					ДЗ			66	10	56	4	52					18			30	9					8	1								
ОГСЭ 07	Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение						ДЗ		36	0	36	2	34																36							
ЕН 00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03/0/ДЗ/1Э							208	18	190	136	44	0	0	4	6																			
ЕН 01	Химия								159	10	149	104	40				2	3						66	8		78	2	5							
ЕН 02	Экологические основы природопользования				Э				49	8	41	32	4				2	3								36	8	5								
ОП 00	Общепрофессиональный цикл	03/5/ДЗ/6Э							976	96	880	432	386	0	0	26	36																			
ОП 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				Э				79	10	69	32	32				2	3					30	4		34	6	5								
ОП 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья								113	12	101	62	34				2	3					46	4		50	8	5								
ОП 03	Техническое оснащение организаций питания					Э			85	10	75	36	28				5	6										64	10	11						
ОП 04	Организация обслуживания					Э*			75	6	69	30	34				2	3																		
ОП 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								110	8	102	54	42				3	3										64	6	5						
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности						Э		40	2	38	26	6				3	3									60	4			36	4	6			
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				ДЗ				104	8	96	24	72													96	8									
ОП 08	Охрана труда				ДЗ				40	8	32	22	10													32	8									
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ		68	0	68	20	48																	68						

1	2	3						4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14		15		16		17			18		19		20	
ОП 10	Бухгалтерский учет в общественном питании				Э			69	14	55	22	22			5	6									44	14	11						
ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни				Э*			40	4	36	26	6			1	3												32	4	4			
ОП 12	Организация производства предприятий общественного питания				Э*			41	4	37	26	6			2	3									32	4	5						
ОП 13	Кулинарное моделирование					ДЗ		36	4	32	22	10																		32	4		
ОП 14	Основы диетологии				Э*			40	4	36	28	4			1	3												32	4	4			
ОП 15	Основы предпринимательства/Основы интеллектуального труда					ДЗ		36	2	34	2	32																34	2				
П 00	Профессиональный цикл	03/16/ДЗ/9Э						2458	139	2319	369	326	40	1476	36	72																	
ПМ 00	Профессиональные модули	03/15/ДЗ/9Э						2458	139	2319	369	326	40	1476	36	72																	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	03/2/ДЗ/1Э						318	16	302	60	54	0	180	2	6																	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				ДЗ			52	8	44	22	22									26	6		18	2								
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							78	8	70	38	32									46	4		24	4								
УП 01	Учебная практика				ДЗ			72	0	72				72							36		36										
ПП 01	Производственная практика (по профилю специальности)							108	0	108				108							36		72										
	Экзамен (квалификационный) по ПМ 01				Экв			8		8					2	6								8									
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	03/2/ДЗ/1Э						397	16	381	81	56	20	216	2	6																	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента				ДЗ			59	8	51	29	22									31	4		20	4								
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента							114	8	106	52	34	20								46	2		60	6								
УП 02	Учебная практика							72	0	72				72							36		36										
ПП 02	Производственная практика (по профилю специальности)				ДЗ			144	0	144				144							36		108										
	Экзамен (квалификационный) по ПМ 02				Экв			8		8					2	6							8										
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	03/2/ДЗ/1Э						336	28	308	54	64	0	180	4	6																	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента					ДЗ		72	16	56	28	28												16	2		40	14					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента							74	12	62	26	36													24	2		38	10				
УП 03	Учебная практика					ДЗ		72	0	72				72										36			36						
ПП 03	Производственная практика (по профилю специальности)							108	0	108				108													108						
	Экзамен (квалификационный) по ПМ 03				Экв			10		10					4	6													10				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20																	
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	03/2ДЗ/1Э	228	20	208	44	42	0	108	2	12																									
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		44	12	32	16	16											32	12																	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		62	8	54	28	26											54	8																	
УП 04	Учебная практика		36	0	36				36									36																		
ПП 04	Производственная практика (по профилю специальности)		72	0	72				72									72																		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ 04		14		14					2	12								14																	
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	03/2ДЗ/1Э	297	23	274	42	42	0	180	4	6																									
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		45	13	32	16	16									16	7	16	6																	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		62	10	52	26	26									24	2	28	8																	
УП 05	Учебная практика		72	0	72				72							36		36																		
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)		108	0	108				108							36		72																		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ 05		10		10					4	6							10																		
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	03/3ДЗ/1Э	226	12	214	48	28	20	108	4	6																									
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		108	12	96	48	28	20											96	12																
УП 06	Учебная практика		36	0	36				36										36																	
ПП 06	Производственная практика (по профилю специальности)		72	0	72				72										72																	
	Экзамен (квалификационный) по ПМ 06		10		10					4	6								10																	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	03/2ДЗ/3Э	512	24	488	40	40	0	360	18	30																									
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар		49	12	37	16	16			2	3							20	10	1	12	2	4													
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		65	12	53	24	24			2	3							34	10	1	14	2	4													
УП 07	Учебная практика		144	0	144				144									144																		
ПП 07	Производственная практика (по профилю специальности)		216	0	216				216									72		144																
	Экзамен (квалификационный) по профессии Повар		19		19					7	12												19													
	Экзамен (квалификационный) по профессии Кондитер		19		19					7	12												19													
П/ДП 00	Производственная практика (преддипломная)		144		144				144											144																
	Государственная итоговая аттестация		216		216						216													216												
	Объём образовательной программы	53/39ДЗ/19Э	5940	353	5587	1813	1808	40	1476	90	360	604	8	0	791	19	54	568	44	0	764	64	36	520	60	32	782	78	40	536	60	16	572	20	56	216
												612			864			612			864			612			900			612			864			
ГИА 00.	Государственная итоговая аттестация:																																			
	ГИА 01. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект):																																			
	- выполнение дипломного проекта - с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)																																			
	- защита дипломного проекта - с 15 июня по 21 июня (всего 1 нед.)																																			
	ГИА 02. Демонстрационный экзамен - с 22 по 28 июня (всего 1 неделя)																																			