СОГЛАСОВАНО

АО «Меридиан»
Старший специалист по подбору персонала
_____ / Меркулов АВ /
« 26 » 08 2022 г.

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 168 от 31.08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического Совета
_____ И.А. Ивилян
Приказ № 55-09 от 31.08 2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки специалистов среднего звена -
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»

по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Уровень подготовки - базовый
Год начала подготовки - 2022-2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
1E2A5E59923253856C791C9EB457A866
Владелец: ИВИЛЯН ИМЕЛС АРТЕМОВИЧ
Действителен: с 07.04.2023 до 30.06.2024

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	25	6	8	-	2	-	11	52
IIIкурс	23	7	10	-	2	-	10	52
IVкурс	23	1	5	4	2	6	2	43
Всего	**110**	**14**	**23**	**4**	**8**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				практики		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:					17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП1 + 3 УП2 + 3 ПП1 + 5ПП2)	17 недель	23 недели (6 ТО + 2 УП3 + 3 УП5 +2 УП7 +3 ПП3 +4 ПП5 +3 ПП7)	17 недель	16 недель (6 ТО +1УП4 +4 ПП4 +5ПП6)
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОД.00	***Общеобразовательный цикл***	**1/9/3**	**1404**	**1404**	**895**	**509**	**0**	**0**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	-,Э	**78**	**78**	30	48	0	0	0	34	44						
ОД.02	Литература	-,ДЗ	**117**	**117**	107	10	0	0	0	51	66						
ОД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	**78**	**78**	0	78	0	0	0	34	44						
ОД.04	История	-,ДЗ	**117**	**117**	107	10	0	0	0	51	66						
ОД.05	Обществознание	-,ДЗ	**117**	**117**	107	10	0	0	0	51	66						
ОД.06	Химия	-,ДЗ	**78**	**78**	58	20	0	0	0	34	44						
ОД.07	Биология	-,ДЗ	**78**	**78**	70	8	0	0	0	34	44						
ОД.08	Физическая культура	З,ДЗ	**117**	**117**	2	115	0	0	0	51	66						
ОД.09	ОБЖ	-,ДЗ	**70**	**70**	60	10	0	0	0	34	36						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОД.10	Математика	Э	280	280	200	80	0	0	0	102	178						
ОД.11	Информатика и ИКТ	-,ДЗ	88	88	28	60	0	0	0	34	54						
ОД.12	Физика	-,Э	118	118	79	39	0	0	0	68	50						
ОД.13	Астрономия	-,ДЗ	34	34	23	11	0	0	0	17	17						
ОД.14	Индивидуальный проект	-,ДЗ	34	34	24	10	0	0	0	17	17						
ОГСЭ.00	***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл***	**-/4/-**	**452**	**436**	**90**	**346**	**0**	**0**	**15**	**0**	**0**	**85**	**24**	**68**	**24**	**187**	**48**
ОГСЭ.01	Основы философии	-, *ДЗ*	40	40	28	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	6
ОГСЭ.02	История	*ДЗ*	38	34	24	10	0	0	4	0	0	34	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-, *ДЗ*	174	163	0	163	0	0	11	0	0	17	8	34	12	68	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, *ДЗ*	165	165	4	161	0	0	0	0	0	34	16	34	12	51	18
ОГСЭ.05	Психология общения	*ДЗ*	35	34	34	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	34	0
Самостоятельная работа по ОГСЭ.00										***0***	***0***	***4***	***0***	***4***	***1***	***4***	***2***
ЕН.00	***Математический и общий естественнонаучный цикл***	**-/2/-**	**185**	**179**	**143**	**36**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**18**	**51**	**42**
ЕН.01	Химия	-,-,-,ДЗ	149	144	108	36	0	0	5	0	0	0	0	68	18	34	24
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ***ДЗ***	36	35	35	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	17	18
Самостоятельная работа по ЕН.00										***0***	***0***	***0***	***0***	***3***	***2***	***1***	***0***
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	**-/4;1*/3**	**659**	**632**	**314**	**318**	**0**	**0**	**27**	**0**	**0**	**221**	**112**	**119**	**48**	**102**	**30**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	*ДЗ**	70	66	34	32	0	0	4	0	0	34	32	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	105	100	66	34	0	0	5	0	0	68	32	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	*ДЗ**	69	66	39	27	0	0	3	0	0	34	32	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	-, Э	69	63	29	34	0	0	6	0	0	0	0	51	12	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, Э	**98**	**98**	56	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	30
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	*ДЗ*	**34**	**34**	29	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, *ДЗ*	**113**	**104**	18	86	0	0	9	0	0	0	0	68	36	0	0
ОП.08	Охрана труда	*ДЗ*	**33**	**33**	23	10	0	0	0	0	0	33	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	*ДЗ*	**68**	**68**	20	48	0	0	0	0	0	52	16	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ОП.00												***0***	***12***	***9***	***6***	***0***	***0***
П.00	***Профессиональный цикл***	**-/18/5**	**2736**	**2600**	***922***	***202***	***32***	**1476**	**136**	**0**	**0**	**289**	**632**	**289**	**708**	**238**	**444**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/17/5 7ЭК**	**2736**	**2600**	***922***	***202***	***32***	**1476**	**136**	**0**	**0**	**289**	**632**	**289**	**708**	**238**	**444**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	***-/2;1**/-ЭК***	**296**	**292**	***56***	***20***	***0***	**216**	**4**	**0**	**0**	**68**	**224**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*ДЗ*	**34**	**34**	26	8	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,*ДЗ*	**46**	**42**	30	12	0	0	4	0	0	34	8	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	*ДЗ***	**108**	**108**	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная	*ДЗ*	**108**	**108**	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0

	практика											*0*	*4*				
Самостоятельная работа по ПМ.01																	
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**	***-/2;1**/1 ЭК КП***	**650**	**629**	***293***	***48***	**16**	**288**	**21**	**0**	**0**	**221**	**408**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*-, ДЗ*	**54**	**50**	44	6	0	0	4	0	0	34	16	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*-,Э КП*	**308**	**291**	249	42	16	0	17	0	0	187	104	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	*ДЗ***	**108**	**108**	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	*ДЗ*	**180**	**180**	0	0	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.02												*13*	*8*				
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	***-/3/1 ЭК***	**350**	***318***	***108***	***30***	**0**	**180**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**216**	**0**	**0**

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, *ДЗ*	**55**	**46**	36	10	0	0	9	0	0	0	0	34	12	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	**115**	**92**	72	20	0	0	23	0	0	0	0	68	24	0	0
УП.03	Учебная практика	*ДЗ*	**72**	**72**	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика	*ДЗ*	**108**	**108**	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.03														23	9		
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**	***-/3/1 ЭК***	**339**	**318**	***108***	***30***	**0**	**144**	**21**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**216**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	-, *ДЗ*	**46**	**46**	36	10	0	0	*0*	0	0	0	0	0	0	34	12

	сложного ассортимента																
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,Э	**113**	**92**	72	20	0	0	*21*	0	0	0	0	0	0	68	24
УП.04	Учебная практика	*ДЗ*	**36**	**36**	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04.	Производственная практика	*ДЗ*	**144**	**144**	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144
Самостоятельная работа по ПМ.04																15	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**	***-/3/1 ЭК***	**540**	**499**	***215***	***32***	**0**	**252**	**41**	**0**	**0**	**0**	**0**	**187**	**312**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, *ДЗ*	**55**	**40**	28	12	0	0	15	0	0	0	0	34	6	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,Э	**233**	**207**	187	20	0	0	26	0	0	0	0	153	54	0	0
УП.05	Учебная практика	*ДЗ*	**108**	**108**	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.05	Производственная практика	*ДЗ*	**144**	**144**	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.05														29	12		
ПМ 06	**Организация и**	***-/1/1***	**381**	**364**	***142***	***42***	**16**	**180**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**228**

	контроль текущей деятельности подчиненного персонала	***ЭК КП***															
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,Э *КП*	**201**	**184**	142	42	16	0	17	0	0	0	0	0	0	136	48
ПП.06	Производственная практика	*ДЗ*	**180**	**180**	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180
Самостоятельная работа по ПМ.06																14	4
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**	***-/2/-ЭК***	**180**	**180**	***0***	***0***	***0***	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**0**
УП.07	Учебная практика	*ДЗ*	**72**	**72**	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.07	Производственная практика	*ДЗ*	**108**	**108**	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
Самостоятельная работа по П.00									***137***			***13***	***12***	***52***	***21***	***29***	***10***
	ВСЕГО Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**-/37/117ЭК**	**5436**	**5251**	***2230***	***1545***	***48***	**1476**	**185**	**612**	**792**	**595**	**768**	**544**	**798**	**578**	**564**
Всего самостоятельной работы				**185**					**185**			***17***	***24***	***68***	***30***	***34***	***12***
	ВСЕГО	**-/37/117ЭК**		**5436**						**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**576**
ПА	**<u>Промежуточная аттестация</u>** ***Общеобразовательная подготовка*** **72 часа, в т.ч.:** **-экзамены - 18 часов;** **- консультации - 36 часов;** **- самоподготовка - 18 часов.** ***Математический и общий естественно-научный цикл , общепрофессиональный и профессиональный циклы-*** **216 часов, в т.ч.:** **-экзамены - 108 часов;** **- консультации - 108 часов;**		**288**	**288**							72		72		72		72
ГИА	**Государственная итоговая**		**216**	**216**													216

	аттестация (ДЭ)															
	ИТОГО на образовательную программу	**5940**	**5940**						**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**576**
Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен			**ВСЕГО**	**ВСЕГО ЧАСОВ**				**5251**	**612**	**792**	**595**	**768**	**544**	**798**	**578**	**564**
				Дисциплин и МДК				**3775**	612	792	595	264	544	186	578	204
				Учебной практики				**504**	0	0	0	216	0	252	0	36
				Производственной практики				**972**	0	0	0	288	0	360	0	324
				Экзаменов				**18**	0	3	0	2+ 2ЭК	0	3+3ЭК	0	3+2ЭК
				Дифферен. зачётов				**37**	0	9	3	7	0	9	1	8
				Курсовых проектов					0	0	0	0	0	0	0	2

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	**Кабинеты:** социально-экономических дисциплин; основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2	**Лаборатории:** технического оснащения и организации рабочего места.
3	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. учебный кондитерский цех
4	**Спортивный комплекс:** спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5	**Залы**: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Общие положения

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис» (далее – образовательное учреждение) разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44828).
- приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г, 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.
- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 г. приказ № 1580;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2020 г. № 885 «О практической подготовке обучающихся" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020, регистрационный № 59778.
- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);
- Проект примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования https://fumo-spo.ru/?p=news&show=471;

Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662).

Согласно п.3.3 ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по окончании ППССЗ обучающимся присваивается квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу..

4.2. Организация учебного процесса

Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели с продолжительностью занятий по 45 минут.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

Практикоориентируемость ОПОП СПО с учетом всех видов практик (учебной, производственной) составляет 65%, что удовлетворяет требованиям ОПОП СПО базовой подготовки (от 65% до 80%).

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году» № 1011-Р от 21.04.2020 г

Учебная практика в общем объеме 504 часа реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 3 недели, в конце третьего курса по ПМ 03 - 2 недели, по ПМ.05 - 3 недели, по ПМ 07 - 2 недели, в конце четвёртого курса по ПМ 04 - 1 неделя.

Производственная практика в общем объеме 828 часов реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 5 недель, в конце третьего курса по ПМ 03 - 3 недели, по ПМ.05 - 4 недели, по ПМ 07 - 3 недели, в конце четвёртого курса по ПМ 04 - 2 недели, по ПМ 06 - 3 недели.

Общее каникулярное время составляет 34 недели: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе - 10 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

4.3. Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовался Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

Учебный план разрабатывался на основе:

- Информационно-методического письма (ИМП) о реализации ФГОС СОО при формировании основных профессиональных образовательных программ СПО от 03-12-187/18-1-0, от 27.04.2020.
- Распоряжения Комитета по образованию от 16.04.2020 № 988-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году»;
-Примерной основной образовательной программы среднего общего образования» (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з)
- 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, в части, не противоречащей законодательству;

В рекомендациях информационно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-12-187/18-0-2 от 14.05.18 на ОПОП на базе основного общего образования на общеобразовательную составляющую выделено не менее 57 недель, из расчета 36 часов в неделю, что составляет не менее 1476 часов. В связи с тем, что ФГОС СПО по ТОП-50 не содержат требований, к тому, что в рамках обозначенного объема

часов, увеличивающих срок образовательной программы на базе основного общего образования, должны предусматриваться **исключительно** общеобразовательные предметы. Данный объем может быть использован на изучение учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, Комитет по образованию рекомендует выделить на изучение общеобразовательных предметов не менее 39 недель, что составит не менее 1404 часа из расчета 36 часов в неделю.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим, ППССЗ разработана на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин в рамках основной программы СПО определяется образовательным учреждением самостоятельно (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель;

промежуточная аттестация – 2 недели;

каникулы – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение – 1404 часа. При этом на ОБЖ отводится 68 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241).

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл» и «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Образовательное учреждение оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебные дисциплины, изучение которых завершается дифференцированным зачетом, образовательное учреждение определяет самостоятельно и указывает их в учебном плане.

На экзамены выносятся три общеобразовательные дисциплины:

- русский язык и математика – как обязательные;
- физика - по выбору образовательного учреждения.

ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО. В пределах основной профессиональной образовательной программы СПО разрабатываются рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин для специальностей СПО на основании ФК ГОС СОО и на основе примерных программ общеобразовательных дисциплин, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

4.4. Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также требований работодателей Санкт-Петербурга в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
ОП.04 Организация обслуживания
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08 Охрана труда
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с третьего семестра и идет параллельно с изучением профессиональных модулей.

Последовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профильного компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация по дисциплинам в форме дифференцированного зачёта проводится в счет часов, отведенных на эту дисциплину, консультации не предусмотрены.

4.5. Профессиональный цикл

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на втором курсе в третьем и четвёртом семестрах изучаются модули **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и **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**;

- в пятом, шестом семестрах изучаются модули **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** и **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**;
- в шестом семестре изучается модуль **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**;
- в седьмом и восьмом семестрах изучаются модули **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 и ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика в общем объеме 504 часа реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 3 недели, в конце третьего курса по ПМ 03 - 2 недели, по ПМ.05 - 3 недели, по ПМ 07 - 2 недели, в конце четвёртого курса по ПМ 04 - 1 неделя.

Производственная практика в общем объеме 828 часов реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 5 недель, в конце третьего курса по ПМ 03 - 3 недели, по ПМ.05 - 4 недели, по ПМ 07 - 3 недели, в конце четвёртого курса по ПМ 04 - 2 недели, по ПМ 06 - 3 недели.

Производственная практика по профилю специальности организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

По окончании производственной практики по профилю специальности и сдачи экзаменов (квалификационных), обучающиеся проходят преддипломную практику. Преддипломная практика в объёме 144 часов организуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) реализуется концентрированно в течение 4 недель (144 часов), начиная с 32 недели на 4 курсе.

4.6. Формирование вариативной части ООП и распределение дополнительных часов

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на дополнительные часы для расширения ОГСЭ, ЕН, ОП и на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение часов вариативной части и дополнительных часов осуществляется в соответствии с запросами работодателей.

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на

вариативную часть не должно составлять менее 30% от объема времени программы подготовки специалистов 2556 *30% = 767 часов, то есть вариативная часть должна быть не менее 767 часов. В ПООП, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, имеющей правовой статус, прошедшей экспертизу и внесенной в реестр ПООП, который ведется на сайте http://reestrspo.ru на вариативную часть отведено 1296, включая промежуточную аттестацию в количестве 288 часов.

Дополнительные часы, оставшиеся от объема общеобразовательной подготовки, в объёме 72 часов, распределены на *Общий гуманитарный и социально-экономический, Математический и общий естественно-научный и Общепрофессиональный циклы.* для более глубокого освоения компетенций. Часы вариатива распределяются на профессиональные модули для углублённого изучения общих и профессиональных компетенций.

ТАБЛИЦА ОБОСНОВАНИЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЧАСОВ

Индекс	Наименование циклов, ПМ, МДК, УП, ПП, ПА, ГИА	Обоснование часов за счет вариатива	Кол-во часов по ФГОС	Кол-во часов по УП	Дополнительные часы
					72
	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЧАСОВ				
О.00	***Общеобразовательный цикл***	-	**1404**	**1404**	**0**
ОГСЭ.00	***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл***	-	**432**	**452**	**20**
ОГСЭ.01	Основы философии	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	36	40	4
ОГСЭ.02	История	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	36	38	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	164	174	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	164	165	1
ОГСЭ.05	Психология общения	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.9.. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы	32	35	3

		саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;			
ЕН.00	***Математический и общий естественнонаучный цикл***	-	**180**	**185**	**5**
ЕН.01	Химия	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-1-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	144	149	5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 0.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	36	36	0
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	-	**612**	**655**	**47**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8: – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	64	70	6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4: - определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием	96	105	9

		специализированного программного обеспечения			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4: – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	64	69	5
ОП.04	Организация обслуживания	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4: – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями;	64	69	5
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4: – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	96	98	2
ОП.06	Правовые основы	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК	32	34	

	профессиональной деятельности	6.1-6.4: – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения			2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 6.1-6.4: - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	96	113	17
ОП.08	Охрана труда	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	32	33	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 1-4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10: - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения;	68	**68**	0
		РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВА			
П.00	***Профессиональный цикл***		**не менее 1728**	**2592**	**1008**

			1584	2592	1008
ПМ.00	**Профессиональные модули**				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	296	84
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	650	314
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	350	138
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176	267	91

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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	540	276
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	204	309	105
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	Часы выделены на профессиональный модуль, в соответствии с выбранной профессией.	180	180	0
ПДП	**Преддипломная практика**		*144*		***0***
ПА	**Промежуточная аттестация**			***288***	***36***
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				

4.7. Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенного ФГОС СПО на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестаций в виде групповых консультаций.

Количество часов на консультации по профессиональному циклу определяется образовательным учреждением самостоятельно, исходя из общего объёма времени, отведённого на промежуточную и итоговую аттестации.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным профессиональным образовательным учреждением.

4.8. Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

4.9.Формы проведения промежуточной аттестации

В соответствии с п.2.4. ФГОС в учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 8 недель:

2 недели (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) во втором и 1 неделя в шестом семестрах.

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДК или практику.

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.20.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), за счет часов, выделенных на изучение дисциплины или МДК.
- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям) (Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования). В связи с этим, по производственным практикам проводится комплексный дифференцированный зачет.

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением.

В данном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом:

На первом курсе предусмотрены:

10 дифференцированных зачетов и 3 экзамена, в том числе:

- ДЗ по ОД.02 Литература;
- ДЗ по ОД.03 Иностранный язык;
- ДЗ по ОД.04 История;
- ДЗ по ОД.05 Обществознание;
- ДЗ по ОД.06 Химия;
- ДЗ по ОД.07 Биология;
- ДЗ по ОД.08 Физическая культура;
- ДЗ по ОД.09 ОБЖ;
- ДЗ по ОД.11 Информатика и ИКТ;
- ДЗ по ОД.13 Астрономия;

- Э по ОД.01 Русский язык;
- Э по ОД.10 Математика;
- Э по ОД.12 Физика.

На втором курсе предусмотрены:

10 дифференцированных зачетов и 4 экзаменов

- ДЗ по ОГСЭ.02 История;
- ДЗ*(комплексный) по ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;
- ДЗ по ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- ДЗ по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.01 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.01 Производственная практика ;
- ДЗ по УП.02 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.02 Производственная практика;

- Э по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Э по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- ЭК квалификационный по **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
- ЭК квалификационный по **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**

На третьем курсе предусмотрены:

9 дифференцированных зачетов и 6 экзаменов

- ДЗ по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ДЗ по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ДЗ по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.03 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.03 Производственная практика;

- ДЗ по УП.05 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.05 Производственная практика;
- ДЗ по УП.07 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.07 Производственная практика;

- Э по ОП.04 Организация обслуживания;
- Э по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- Э по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- ЭК квалификационный по **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**;
- ЭК квалификационный по **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**;
- ЭК квалификационный по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).**

На четвёртом курсе предусмотрены:
10 дифференцированных зачетов и 5 экзаменов

- ДЗ по ОГСЭ.01 Основы философии;
- ДЗ по ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ДЗ по ОГСЭ.04 Физическая культура;
- ДЗ по ОГСЭ.05 Психология общения;
- ДЗ по ЕН.01 Химия;
- ДЗ по ЕН.02 Экологические основы природопользования;
- ДЗ по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.04 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.04 Производственная практика;
- ДЗ по ПП.06 Производственная практика;

- Э по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- Э по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- Э по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;

- Э квалификационный по **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;**
- Э квалификационный по **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

4.10. Форма проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами Федеральных органов управления образованием и Положением о ГИА, локальным актом ПОУ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.