

СОГЛАСОВАНО

Директор И.И. Меридиан
Щербакова А.И.
«13.» 03 2023 г.


Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 143 от 30.03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического
Совета
И.А. Ивилян
Приказ № 28-03 от 30.03 2023 г.


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

Квалификация по рабочей профессии: ОКПР 16675 Повар 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год начала подготовки - 2023

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				
I	39	-	-	-	2	-	11	52
II	25	6	8	-	2	-	11	52
III	23	7	10	-	2	-	10	52
IV	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.						практики	самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час								1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:				курсовых работ (проектов)			17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 +2 УП.07 +3 ПП.03 +4 ПП.05 +3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО +1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
					лекций	лабораторных и практических занятий													
ОД.00	Общеобразовательный цикл	-/8/4	1404	1404	826	578	-	-	-	612	792	-	-	-	-	-	-		
	Базовые	-/8/1	875	875	549	326	-	-	-	391	484	-	-	-	-	-	-		
ОД.01	Русский язык	Э*	78	78	30	48				34	44								
ОД.02	Литература	Э*	117	117	107	10				51	66								
ОД.03	Иностранный язык	ДЗ	78	78		78				34	44								
ОД.04	История	ДЗ	117	117	107	10				51	66								
ОД.05	Обществознание	ДЗ	78	78	68	10				34	44								
ОД.06	Биология	ДЗ	100	100	74	26				34	66								
ОД.07	Физическая культура	ДЗ	78	78		78				34	44								
ОД.08	ОБЖ	ДЗ	78	78	58	20				34	44								
ОД.09	Физика	ДЗ	95	95	69	26				51	44								
ОД.10	География	ДЗ	56	56	36	20				34	22								
	Профильные	-/-/3	490	490	253	237	-	-	-	204	286	-	-	-	-	-	-		
ОД.11	Математика	Э	239	239	159	80				85	154								
ОД.12	Химия	Э	134	134	94	40				68	66								
ОД.13	Информатика	Э	117	117		117				51	66								
	Индивидуальный проект	ЗащП	39	39	24	15	-	-	-	17	22	-	-	-	-	-	-		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/5/-	452	436	90	346	-	-	16	-	-	85	24	68	24	187	48		
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ	40	40	28	12										34	6		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38	34	24	10			4			34							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в	ДЗ	174	163		163			11			17	8	34	12	68	24		

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				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 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО + 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)				
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	практики																
	профессиональной деятельности	ДЗ																	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	165	165	4	161						34	16	34	12	51	18		
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	35	34	34			1								34			
Самостоятельная работа по ОГСЭ.00												4		4	1	5	2		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/-	185	179	143	36	-	-	6	-	-	-	-	68	18	51	42		
ЕН.01	Химия	-, -, ДЗ	149	144	108	36			5					68	18	34	24		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ	36	35	35				1							17	18		
Самостоятельная работа по ЕН.00														3	2	1			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/5/3	659	632	314	318	-	-	27	-	-	221	112	119	48	102	30		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ*	70	66	34	32			4			34	32						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	105	100	66	34			5			68	32						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ*	69	66	39	27			3			34	32						
ОП.04	Организация обслуживания	-, Э	69	63	29	34			6					51	12				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, ДЗ**	51	51	29	22										34	17		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	34	34	29	5										34			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/	-, ДЗ	113	104	18	86			9					68	36				

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						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				ВСЕГО	В том числе:			практики		17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО + 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)	
лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)																
	Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная)																	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	33	33	23	10						33						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	68	68	20	48						52	16					
ОП.10	Основы финансовой грамотности	-ДЗ**	47	47	27	20										34	13	
<i>Самостоятельная работа по ОП.00</i>																		
П.00	Профессиональный цикл	-/18/12	2592	2456	890	202	32	1476	136	-	-	289	632	289	708	238	300	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/4/1	296	292	56	20	-	216	4	-	-	68	224	-	-	-	-	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	34	26	8						34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-ДЗ	46	42	30	12			4			34	8					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108				108					108					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108				108					108					
<i>Самостоятельная работа по ПМ.01</i>																		
ПМ.02	Организация и ведение	-/2/2	650	629	277	48	16	288	21	-	-	221	408	-	-	-	-	

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.					практики	самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				ВСЕГО			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				В том числе:							лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)						
	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	КП																	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э*	54	50	44	6		4			34	16							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э*иКП	308	291	233	42	16	17			187	104							
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108	108				108				108							
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	180	180				180				180							
Самостоятельная работа по ПМ.02											13	8							
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	-/3/2	350	318	108	30	-	180	32	-	-	-	-	102	216	-	-		

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							1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:			практики	17 недель		22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО+ 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)	
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)											
	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		9					34	12				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-Э	115	92	72	20		23					68	24				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72				72						72				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108				108						108				
<i>Самостоятельная работа по ПМ.03</i>													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	-/3/2	267	246	108	30	-	108	21	-	-	-	-	-	102	144		
МДК.04.01	Организация процессов	-Э*	46	46	36	10									34	12		

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.					практики	самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час							1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				ВСЕГО	В том числе:						лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель
	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,Э*	113	92	72	20		21							68	24		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36				36								36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72				72								72		
Самостоятельная работа по ПМ.04																14	7	
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	-/3/2	540	499	215	32	-	252	41	-	-	-	-	187	312	-	-	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,ДЗ	55	40	28	12		15					34	6				

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						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				ВСЕГО	В том числе:					практики	17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП.01 + 3 УП.02 + 3 ПП.01 + 5 ПП.02)	17 недель	23 недели (6 ТО + 2 УП.03 + 3 УП.05 + 2 УП.07 + 3 ПП.03 + 4 ПП.05 + 3 ПП.07)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1 УП.04 + 2 ПП.04 + 3 ПП.06)
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	практики										
	Всего	5/38/19	5940	5292	2263	1480	32	1332	185	612	792	612	792	612	828	612	432	
<i>* комплексные формы промежуточной аттестации</i>				Дисциплины и МДК					3960	612	792	612	288	612	216	612	216	
				Учебная практика					504				216		252			36
				Производственная практика					828				288		360			180
				Промежуточная аттестация					288									
				Экзамены					19		4		4		6			5
				Дифференцированные зачеты					38		8	3	7		9	2	9	
				Зачеты					5			1	1	1	1	1		
Курсовой проект (работа)					2				1					1				

3. Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских

№ п/п	Наименование
Кабинеты	
1	Русского языка и литературы
2	Истории
3	Обществознания
4	Основ безопасности жизнедеятельности
5	Географии
6	Химии и биологии
7	Физики
8	Математики
9	Информатики
10	Социально-экономических дисциплин
11	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Иностранного языка
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	Химии
2	Физики
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
5	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
3	Стадион
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал

4. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565, зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 №44828);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413).

Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий 45 минут. Недельная нагрузка составляет 36 часов.

Общеобразовательный цикл

Дисциплины общеобразовательного цикла реализуются на 1-м курсе.

Общеобразовательный цикл формировался на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования (естественно-научный профиль – для группы профессий и специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм). Профильными являются дисциплины «Математика», «Химия», «Информатика». Количество часов на эти дисциплины увеличено.

При формировании общепрофессионального цикла также учитывались Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023 №05-592).

Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Профессиональный цикл

Профессиональные модули распределяются по курсам следующим образом:

- на втором курсе – 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»;

- на третьем курсе - 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»;

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» и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар»;

- на четвертом курсе - 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».

Учебная практика проводится концентрированно в учебно-производственных мастерских колледжа или на базе предприятий/организаций под руководством высококвалифицированных специалистов/наставников на основе прямых договоров между колледжем и предприятием/организацией.

Освоение всех модулей заканчивается концентрированной производственной практикой (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена по всем профессиональным модулям и проводится в последний семестр их изучения.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Организация практической подготовки

Организация практической подготовки регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж ПетроСтройСервис».

Практические занятия и лабораторные занятия по общепрофессиональным учебным дисциплинам (за исключением дисциплин ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная)» и ОП.10 «Основы финансовой грамотности») и МДК профессиональных модулей проводятся в форме практической подготовки и предусматривают участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика (учебная и производственная) реализуется в форме практической подготовки и предполагает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся – групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным колледжем.

Текущий контроль

Формы и процедуры текущего контроля определяются программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль осуществляется в форме:

- оценки устного ответа;
- оценки практических заданий, выполняемых на уроках;
- письменных проверочных работ;
- контрольных работ;
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами колледжа.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

Промежуточная аттестация

На промежуточную аттестацию обучающихся в форме экзаменов выделены 8 недель: 2 недели - аттестация по общеобразовательным дисциплинам во втором семестре и по 2 недели – аттестация по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в 4-м, 6-м и 8-м семестрах:

4 семестр – 4 экзамена:

- ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- 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»
 - квалификационный экзамен по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
 - квалификационный экзамен 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».

6 семестр – 6 экзаменов:

- ОП.04 «Организация обслуживания»
- МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»
- МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
 - квалификационный экзамен 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»

- квалификационный экзамен 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»

- квалификационный экзамен по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар».

8 семестр – 5 экзаменов:

- ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

- 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»

- МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

- квалификационный экзамен 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»

- квалификационный экзамен по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

На экзамены по общеобразовательному циклу выносятся пять дисциплин: русский язык, литература, математика, химия, информатика.

По дисциплинам «Русский язык» и «Литература» проводится комплексный экзамен.

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен (Э*) - по общеобразовательным дисциплинам;

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), комплексный дифференцированный зачет (ДЗ*), экзамен - по общепрофессиональным дисциплинам, дисциплинам ОГСЭ и ЕН цикла;

- дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), комплексный экзамен (Э*), курсовая работа (проект) – по МДК;

- экзамен (квалификационный) – как форма промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю; итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Форма экзамена: предоставление портфолио достижений обучающегося и выполнение компетентностно-ориентированного задания. Квалификационные экзамены проводятся после прохождения полного курса учебной и (или) производственной практик, предусмотренных на каждый из модулей.

Экзамены (в том числе, квалификационный) проводятся в свободные от занятий дни.

По МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» предусмотрены курсовые работы (проекты). Их защита – в 4-м и 8-м семестрах соответственно.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов работ, выполняемых в процессе обучения; в виде контрольных работ; подготовки рефератов, проектов, и др. за счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. (Приказ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). В связи с этим по ряду дисциплин и МДК проводятся комплексные дифференцированные зачеты и комплексные экзамены:

- ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» и ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» - ДЗ*,
- ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и ОП.10 «Основы финансовой грамотности» - ДЗ*,
- 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» - Э*,
- 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» - Э*.

Государственная итоговая аттестация

По окончании освоения ОПОП проводится Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект/дипломная работа).

Тематика дипломного проекта (работы) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется нормативными документами органов управления образованием, Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам СПО в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис», Положением о порядке организации и проведения ГИА обучающихся по основным профессиональным образовательным программам СПО с применением дистанционных образовательных технологий и программой ГИА, утвержденной директором колледжа.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена. ГИА завершается присвоением квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Формирование вариативной части

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решения предметно-цикловой комиссии Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис» и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.

Согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на вариативную часть отводится **1296 часов:**

Наименование циклов, УД, ПМ	Цель	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		20
ОГСЭ.01 Основы философии	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	4
ОГСЭ.02 История	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	2

	- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	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.	1
ОГСЭ.05 Психология общения	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	3
Математический и общий естественнонаучный цикл		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;	5
Общепрофессиональный цикл		47
ОП.10 Основы финансовой грамотности	Знать: о финансовой системе, национальной платежной системе Российской Федерации; государственном бюджете; инфляции и покупательной способности; факторах устойчивого развития экономики и других сфер жизнедеятельности; налогообложении, налогах и их видах, налоговых вычетах; финансовом капитале; особенностях регулирования финансового рынка в периоды кризисов; об основных формах труда; инвестировании и его механизмах; ценных бумагах; видах капитала; участниках финансовых отношений. Уметь: - характеризовать финансовые потребности личности, связанные с уплатой налогов, получением социальных льгот и пособий; наёмный труд и его особенности; современный рынок труда; трудовые ресурсы и рынок труда в Российской Федерации и возможности трудоустройства молодёжи; роль фондовых бирж в экономике; фондовый рынок; - устанавливать и объяснять взаимосвязи между сбережениями и инвестированием; способами и сферами инвестирования; прогнозировать изменение дохода в зависимости от собственной трудовой деятельности;	47

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания об ошибках начинающего инвестора; сберегательных сертификатах; ценных бумагах, в том числе акциях и облигациях; - искать и извлекать информацию о социальных льготах и пособиях; работе фондового рынка; защите персональных данных и финансовой информации при работе с цифровыми устройствами; - анализировать, обобщать, систематизировать об эмоциональном интеллекте; выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг; - приводить примеры управления личным временем и финансами; ценных бумаг и операций с ними, деятельности брокеров, дилеров, финансовых консультантов; мошенничества; - устанавливать и объяснять взаимосвязи между финансовым мошенничеством и потерями личных финансовых средств; деятельностью и видами страхования; - использовать полученные знания о сберегательных сертификатах; - определять и аргументировать опасность навязывания финансовых услуг; - решать задачи по противодействию мошенничеству, основам финансового здоровья; - овладеть смысловым чтением сложных финансовых документов; - искать и извлекать информацию о паевых инвестиционных фондах; защите при работе с цифровыми устройствами; определять отличия мошеннических предложений от подлинных инвестиционных продуктов; - оценивать собственные поступки и поведение других людей в контексте знаний о постановке жизненных целей, выбора финансовых инструментов; - использовать полученные знания при защите прав потребителей финансовых услуг, в том числе цифровых финансовых услуг; проявлять критическое отношение к рекламе инвестиционных продуктов. 	
Профессиональный цикл		1008
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	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	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	314

потребителей, видов и форм обслуживания		
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	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	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	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	105
Преддипломная практика		144
Промежуточная аттестация		72
	Всего:	1296