

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
\_\_\_\_\_ Е.Н. Брежнев  
«30» августа 2023 года  
(Приказ от 30 августа 2023 г. № 381/у)

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

# 1. График учебного процесса

Курс	ВУП	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48		49	50
1	О																																															1				
	Ч																																																			
2	О																																																		2	
	Ч																																																			
3	О																																																			3
	Ч																																																			

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуто- чная	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	41	1476	17	612	24	864	2	-	-	11	54
2 курс	42	1512	17	612	25	900	2	15	-	11	55
3 курс	41	1476	17	612	24	864	2	16	6	2	49
<b>Итого</b>	<b>124</b>	<b>4464</b>	<b>51</b>	<b>1836</b>	<b>73</b>	<b>2628</b>	<b>6</b>	<b>31</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>158</b>

уч.час.	Х
ПА	216
ГИА	216
<b>Итого</b>	<b>432</b>

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	4122	342	216
нед	114	9	6

Обозначения:

Модули и дисциплины (обязательная часть)

Промежуточная аттестация

Практики

Каникулы

Модули и дисциплины (вариативная часть)

Государственная итоговая аттестация















**3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2г. 10 мес.**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам						
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	1 курс		2 курс		3 курс		
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
												17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																		
<b>Блок ООД</b>			<b>1476</b>	<b>297</b>	<b>702</b>	<b>728</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>		<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	18	46	40				6	1,2	34	58					
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	82	60				2	1,2	54	90					
ООД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	18	0	88				2	1,2	34	56					
ООД.04	Математика	-,Э	202	40	104	92				6	1,2	84	118					
ООД.05	Информатика	-,ДЗ	100	20	48	50				2	1,2	38	62					
ООД.06	История	-,ДЗ	126	25	62	62				2	1,2	68	58					
ООД.07	География	-,ДЗ	58	12	32	24				2	1		58					
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	26	68	52				6	1,2	54	72					
ООД.09	Физика	-,ДЗ	76	18	44	30				2	1,2	34	42					

ООД.10	Химия	-,Э	122	24	74	42				6	1,2	48	74				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	40	26				2	2		68				
ООД.12	Физическая культура	-,ДЗ	120	24	2	116				2	1,2	54	66				
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	14	44	22				2	1	68					
Эк.14	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	8	28	12				2	1	42					
Эк.15	Локальная история	-,ДЗ	42	8	28	12				2	2		42				
	Индивидуальный проект																
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>376</b>	<b>78</b>	<b>66</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>14</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>130</b>	<b>88</b>	<b>32</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,ДЗ	36	8	22	12				2	4				36		
ОГСЭ.02	История	-,-,ДЗ	36	8	22	12				2	3			36			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,3,3,Э	136	28		130				6	3,4,5			46	46	44	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,3,3,ДЗ	136	28		130			4	2	3,4,5			44	48	44	
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,-,ДЗ	32	6	22	8				2	6						32
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>134</b>	<b>28</b>	<b>80</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-,-,Э	98	20	58	34				6	3,4			54	44		

ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, ДЗ	36	8	22	12				2	3			36			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>342</b>	<b>132</b>	<b>188</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>104</b>	<b>100</b>	<b>66</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, -, Э	36	14	22	8				6	3			36			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-, -, -, ДЗ	36	14	20	14				2	4				36		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, -, ДЗ	36	14	22	12				2	3			36			
ОП.04	Организация обслуживания	-, -, -, ДЗ	32	12	18	12				2	5					32	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-, -, -, -, ДЗ	34	12	18	14				2	6						34
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	32	12	22	8				2	6						32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	36	14	12	22				2	4				36		
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	32	12	12	18				2	4				32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ	68	28	42	24				2	5					68	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1920</b>	<b>1872</b>	<b>353</b>	<b>343</b>	<b>10</b>	<b>1090</b>	<b>4</b>	<b>120</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>622</b>	<b>424</b>	<b>550</b>

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		218	212	40	22	0	140	0	16		0	0	218	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,Э(к)	32	32	18	9				6	3			32			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	36	22	13					3				36		
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ(к)	72	72				70		4	3			72			
ПП. 01	Производственная практика		72	72				70			3				72		
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,Э(м)	6							6	3			6			
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		258	252	48	52	0	140	2	16		0	0	0	258	0	0

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, Э(к)	34	34	20	11				6	4				34		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		74	74	28	41		2			4				74		
УП.02	Учебная практика	-, -, ДЗ(к)	72	72				70			4				72		
ПП. 02	Производственная практика		72	72				70		4	4				72		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	4				6		
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации		228	222	44	28	0	140	0	16		0	0	0	0	228	0

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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	,Э(к)	34	34	20	11				6	5					34	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		44	44	24	17					5						44
УП.03	Учебная практика	,ДЗ(к)	72	72				70			5						72
ПП. 03	Производственная практика		72	72				70		4	5						
ПА	Промежуточная аттестация	,Э(м)	6							6	5						6

ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		192	186	37	35	0	106	0	14	0	0	0	192	0	0
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, Э(к)	32	32	18	11				4				32		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46	46	19	24				6	4			46		
ПП. 04	Производственная практика	-, -, ДЗ	108	108				106		2	4			108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	4			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		286	280	34	50	10	176	0	16	0	0	0	0	0	286
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э(к)	32	32	18	11				6						32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		68	68	16	39	10			6						68
УП.05	Учебная практика		72	72				70		4	6					72



ПП.05	Производственная практика	----- ,ДЗ(к)	108	108				106			6						108
ПА	Промежуточная аттестация	----- ,Э(м)	6							6	6						6
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>234</b>	<b>228</b>	<b>60</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>12</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>196</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-----ДЗ	42	42	24	16				2	5					42	
МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-----ДЗ	78	78	36	40				2	4,5				38	40	
ПП.06	Производственная практика	-----ДЗ	108	108				106		2	5					108	
ПА	Промежуточная аттестация	----- ,Э(м)	6							6	5					6	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"</b>		<b>240</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>2</b>	<b>14</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	-----Э	90	90	36	46			2	6	3,4			34	56		
ПП.07	Производственная практика	-----ДЗ	144	144				142		2	3,4			72	72		
ПА	Промежуточная аттестация	-----Э(м)	6							6	4				6		

ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")		264	258	54	54	0	140	0	16	6	0	0	0	0	0	264
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания		264	258	54	54	0	140	0	16	6	0	0	0	0	0	264
МДК.08.01	Технология обслуживания в организациях питания	,Э(к)	36	36	22	11				6	6						36
МДК.08.02	Технология обслуживания за барной стойкой		78	78	32	43					6						
УП.08	Учебная практика	,ДЗ(к)	72	72				70		4	6						72
ПП.08	Производственная практика		72	72				70			6						
ПА	Промежуточная аттестация	,Э(м)	6							6	6						6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
	Итого:		4464	2407	1389	1541	10	1090	8	210							

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ

### кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	экологических основ природопользования
6	технологии кулинарного и кондитерского производства
7	организации хранения и контроля запасов и сырья
8	организации обслуживания
9	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
10	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
11	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

## 5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 5.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»

- 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 утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 12.08.2022 №413;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» в редакции приказа от 18.11.2020г.;

- Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

### **5.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев (147 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 98 недель

Учебная практика обучающихся 10 недель

Производственная практика обучающихся 21 неделя

Производственная практика (преддипломная) 4 недели

Промежуточная аттестация обучающихся 5 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 23 недели

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих) циклов:

общеобразовательный;

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика и производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 10 недель (360 часов), распределяется следующим образом:

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе.

- 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 недели – 72 часа) на 2 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика – 21 неделя (756 часов):

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

- 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 недели – 72 часа) на 3 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 (2 недели – 72 часа) на 3 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 (3 недели – 108 часа) на 4 курсе;

- 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 недели – 108 часов) на 3 курсе.

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (3 недели – 108 часов) на 3 курсе.

- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (4 недели – 144 часа) на 2 курсе.

- ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (2 недели-72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика (преддипломная) – 2 недели (72 часа) реализуется на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППСЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (по модулю).

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (по модулю) проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. Экзамен (по модулю) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

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

### **5.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин:

русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, информатика, география, обществознание, физика, химия, биология.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание»



#### **5.4 Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть ППССЗ в объеме 342 часа по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании введены профессиональные модули и междисциплинарные курсы:

ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа") – 264 часа  
МДК.04.02 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий – 78 часов

#### **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

**Согласовано:**

**Заместитель директора по УР**

**Заместитель директора по УПР**

**Заведующая учебной частью**



**Е.В. Никитова**



**В.В. Минайлов**



**И.Н. Бурцева**