

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Техникум водного транспорта»**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании педагогического совета  
от 24 февраля 2021 года Протокол № 2



**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом по ГБПОУ ЛО «ТВТ»  
от 24.02.2021 г. № 31

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**(программа подготовки специалистов среднего звена)**

по специальности

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Очная** форма обучения

Нормативный срок освоения ОПОП – **3 года 10 месяцев**  
на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО:

ИП «Кушниров»:



*Евгений Кушниров* Е.А.



ООО «ВАН»:

Генеральный директор *М.С.*

Голован Р.С.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г. № 44828.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Техникум водного транспорта»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

1.2. Общая характеристика ППССЗ

1.2.1. Срок освоения ППССЗ

1.2.2. Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

### **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

2.1. Область профессиональной деятельности

2.2. Структура ОПОП

2.3. Требования к результатам освоения ППССЗ

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

3.4. Программы учебной и производственной практик

### **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ**

4.1. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ

4.1.1. Кадровое обеспечение

4.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.1.3. Материально-техническое обеспечение

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ППССЗ**

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

### **6. ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативные основания для разработки ПООП

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, представляет собой комплекс документов, регламентирующих организацию и управление образовательным процессом в ГБПОУ ЛО «Техникум водного транспорта»

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ПООП.

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ 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);

– Приказ 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).

### 1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы Подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2.1 Срок освоения ППССЗ**

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяцев.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 часа.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5940 часов**.

**1.2.2. Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ** ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ориентирована на реализацию при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей.

Согласование содержания программ учебных дисциплин, практик, фондов оценочных средств по профессиональным модулям, государственной итоговой аттестации проходит с участием работодателей

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

### 2.1. Область профессиональной деятельности

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Область профессиональной деятельности выпускников включает:

\* Сервис, оказание услуг населению

### 2.2. Структура ОПОП

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,.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения более 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

### 2.3. Требования к результатам освоения ППССЗ:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями (ОК):

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

		<b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение



	профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		<b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий 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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05. Организация и	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане отобразена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, учебных циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ППССЗ в часах, а также формы промежуточной аттестации. ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки предусматривает изучение учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального раздела;
- профессионального раздела:
- учебная практика;
- производственная практика;
- преддипломная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности и уровню подготовки.

Вариативная часть около 30 % дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

*Учебный план приводится в Приложении 1 к ППССЗ.*

#### **3.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный *график образовательного процесса* для каждого курса обучения, представленный в **Приложении 2 к ППССЗ.**

#### **3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей**

В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: знаниям и умениям, общим и профессиональным компетенциям, приобретаемому практическому опыту, указана логика изучения основных идей с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение.

*В Приложении 3 к ППССЗ приводятся рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.*

#### **3.4. Программы учебной и производственной практик**

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика;
- преддипломная практика;

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В программах профессиональных модулей ППССЗ приводятся программы учебной и производственной практик.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

**Ресурсное обеспечение** формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по ППССЗ, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

##### 4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и опыт практической деятельности в соответствующей профессиональной сфере (подтвержденный либо соответствующими документами, либо сертификатами о повышении квалификации). Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы приведены в **Приложении 5 к ППССЗ**.

Реализация образовательной ОПОП ППССЗ по специальности 23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (на водном транспорте) в соответствии с ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

##### 1.1. Педагогические кадры

Обеспеченность реализуемой основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» педагогическими кадрами

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Образование	Специальность	Квалификационная категория	Стаж (лет)
1	Гапоненок Вера Анатольевна	Преподаватель. Основы	Высшее. Ленинградский	Инженер - экономист		25

		бухгалтерского учета	институт текстильной и легкой промышленности			
3	Мальцева Татьяна Евгеньевна	Преподаватель. Экономика. Менеджмент.	Высшее. Ленинградский областной Педагогический университет им. А.С. Пушкина	Учитель технологии и предпринимательства	первая	<b>30</b>
4	Дибирасулаева Марьям Магомедовна	Преподаватель. История. Правовые основы в профессиональной деятельности	Высшее. Дагестанский государственный университет им. В.И. Ленина	Учитель истории и обществознания		26
5	Гусева Галина Николаевна	Преподаватель английского языка	Высшее. Новгородский Педагогический Институт.	Учитель английского языка.	высшая	<b>55</b>
6	Гордиенко Любовь Александровна	Преподаватель английского языка	Высшее. Омский Государственный педагогический институт им М. Горького	Учитель английского и немецкого языка		36
7	Епифанцева Светлана Ивановна	Приготовление кулинарных блюд профессиональных модулей	Высшее. Горьковский институт инженеров водного транспорта.	Инженер-кораблестроитель. Курсы переподготовки «Педагог проф. образования»	высшая	34
8	Тимофеев Александр Александрович	Преподаватель. Информатика. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	Высшее. Ленинградский электротехнический институт им. Ульянова-Ленина	Инженер-системотехник	высшая	<b>38</b>
9	Рослов Юрий Николаевич	Преподаватель. Физическая культура.	Высшее. Ленинградский институт физкультуры.	Учитель физической культуры	высшая	<b>30</b>
10	Бородин Евгений Сергеевич	Преподаватель. БЖД. Философия.	Высшее. Русская христианская гуманитарная академия	Религиовед		<b>1</b>
11	Братусь Ольга Юрьевна	Преподаватель. Математика,	Высшее. Ленинградский институт точной механики и оптики	Инженер-механик Курсы переподготовки «Педагог проф. образования»		30
12	Катагарова	Преподаватель	Среднее	Мастер	высшая	20

Наталья Федоровна	спец. дисциплин, мастер п/о	профессиональное	производственног о обучения		
-------------------	-----------------------------	------------------	-----------------------------	--	--

#### 4.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ППССЗ

ОПОП ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Учебно-методические материалы, обеспечивающие освоение учебных дисциплин (модулей) ОПОП ППССЗ, включают:

- методические указания по выполнению лабораторных работ,
- методические указания по выполнению заданий (задач), выносимых на практические занятия,
- лабораторные практикумы,
- сборники задач,
- методические указания по выполнению курсовых проектов (работ),
- методические указания по учебной и производственной практикам, методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы и др.

Обучающимся обеспечен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, модулей, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Каждый обучающийся обеспечен учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

#### 4.1.3. Материально-техническое обеспечение

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или педагогическим работником, ведущим данную учебную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

***Требования к результатам освоения основной образовательной программы***  
***Приложение 4 к ППССЗ*** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается в техникуме по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников и представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором образовательного учреждения, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Формой государственной итоговой аттестации по ППССЗ является защита выпускной квалификационной работы в виде защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена, входящего в выпускную квалификационную работу.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательным учреждением. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы.

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ППССЗ.

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании принимается Государственной экзаменационной комиссией по ГИА.





**Приложение 4 к ППСЗ**

**Требования к результатам освоения основной образовательной программы**

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.					
ОГСЭ.01	Основы философии/ "Коммуникативный практикум"	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.02	История	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения/ "Психология личности и профессиональное самоопределение"	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.										
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
		ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.

		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ОП.08	Охрана труда/ "Основы интеллектуального труда"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.				
ОП.10	Основы предпринимательства: расширяем горизонты. profIUM	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
ПЦ	Профессиональный цикл	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>
		<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>
		<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	<b>ПК 5.6.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>	<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>
		<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>	<b>ПК 7.6</b>	<b>ПК 7.7</b>	<b>ПК 7.8</b>	<b>ПК 7.9</b>	<b>ПК 7.10</b>	<b>ПК 7.11</b>	<b>ПК 7.12</b>	<b>ПК 7.13</b>	<b>ПК 7.14</b>	<b>ПК 7.15</b>
		<b>ПК 8.1</b>	<b>ПК 8.2</b>	<b>ПК 8.3</b>	<b>ПК 8.4</b>	<b>ПК 8.5</b>	<b>ПК 8.6</b>	<b>ПК 9.1</b>	<b>ПК 9.2</b>	<b>ПК 9.3</b>	<b>ПК 9.4</b>	<b>ПК 9.5</b>	

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 05.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ОК 05.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			

<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>
		<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.02	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
МДК.02.03	Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.								

УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
ПМ.03	<b>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</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>
		<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.7.</b>							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.								
МДК.03.03	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									

ПМ.04	<b>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</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.									
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.									
МДК.04.03	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.										
УП.04.01	Учебная практика												
ПП.04.01	Производственная практика												

ПМ.05	<b>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</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.							
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.6.									
МДК.05.02	Процессы приготовления,	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.4.

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.5.											
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
МДК.05.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.										
МДК.05.06	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь												
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.						
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.						

<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 6.1.</b>	<b>ПК 6.2.</b>
		<b>ПК 6.3.</b>	<b>ПК 6.4.</b>	<b>ПК 6.5.</b>									
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									

<b>ПМ.07</b>	<b>Освоение профессии рабочего 16675 "Повар"</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 7.1</b>	<b>ПК 7.2</b>	<b>ПК 7.3</b>
		<b>ПК 7.4</b>	<b>ПК 7.5</b>	<b>ПК 7.6</b>	<b>ПК 7.7</b>	<b>ПК 7.8</b>	<b>ПК 7.9</b>	<b>ПК 7.10</b>	<b>ПК 7.11</b>	<b>ПК 7.12</b>	<b>ПК 7.13</b>	<b>ПК 7.14</b>	<b>ПК 7.15</b>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11	ПК 7.12	ПК 7.13	ПК 7.14	ПК 7.15

ПМ.08	Освоение профессии 16472 "Пекарь"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии Пекарь	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
УП.08.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ПП.08.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
		ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6									
ПМ.09	Освоение профессии 12901 "Кондитер"	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3
		ПК 9.4	ПК 9.5										
МДК.09.01	Выполнение работ по профессии Кондитер	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3
		ПК 9.4											
УП.09.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3
		ПК 9.4	ПК 9.5										
ПП.09.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 9.1	ПК 9.2	ПК 9.3
		ПК 9.4	ПК 9.5										



**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2021-2022 учебный год,**

Ин-декс.	НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИН.	Распр. по семестрам			Количество контрольных работ.	Макс. учебная нагрузка на студента.	Самостоятельная учебная нагрузка на студента.	Обязательные учебные занятия, часы				Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам.							
		Экзаменов в семестре	Курсовых проектов, работ.	Зачетов.				Всего	В том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс	
									Занятия на уроках	Лабораторные работы.	Курсовые проекты.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 15 /2 нед.	4 сем. 12 нед.	5 сем. 15/2 нед.	6 сем. 11 нед.	7 сем. 15 нед.	8 сем. 14 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	<b>Общеобразовательный цикл</b>			26	61	2103	699	1404	1137	267									
<b>Пр.обл</b>	<b>Русский язык и литература</b>																		
ОД.01.01	Русский язык	2		1	4	134	45	89	87	2		2/34	3/55						
ОД.01.02	Литература	2		1	4	175	58	117	62	55		3/51	3/66						
<b>Пр.обл</b>	<b>Иностранные языки</b>								0	0									
ОД.01.03	Иностранный язык			2	3	175	58	117	117			3/51	3/66						
<b>Пр.обл</b>	<b>Общественные науки</b>								0	0									
ОД.01.04	История			2	5	175	58	117	102	15		3/51	3/66						
ОД.01.05	Обществознание			2	10	175	58	117	107	10		3/51	3/66						
<b>Пр.обл</b>	<b>Математика и информатика</b>								0	0									
ОД.01.06	Математика	2		1	14	351	117	234	211	23		6/102	6/132						
ОД.01.07	Информатика			8		150	50	100	66	34		2/34	3/66						
<b>Пр.обл</b>	<b>Естественные науки</b>								0	0									
ОД.01.08	Физика	2		1	8	259	86	173	163	10		5/85	4/88						
ОД.01.09	Химия +биолог			2	9	175	58	117	94	23		3/51	3/66						
ОД.01.10	Астрономия			2	2	54	18	36	34	2		1/17	1/19						
<b>Пр.обл</b>	<b>Физ. культура, ОБЖ</b>								0	0									
ОД.01.11	Физическая культура			2	1	175	58	117	45	72		3/51	3/66						
ОД.01.12	ОБЖ			2	1	105	35	70	49	21		2/34	1/36						
	Учебная ознакомит. практика							36					1 нед						
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>																		
				11	12	648	216	432	235	197				15	12	15	11	15	10
ОГСЭ.01	Основы философии	дз		2	2	51	17	30	45	4						2/30			
ОГСЭ.02	История	дз		2	3	40	13	36	32	12				3/36					

ОГСЭ.03	Иностранный язык (деловой)	6		3	6	257	86	171	153	18				3/45	4/48	3/45	3/33		
ОГСЭ.04	Физическая культура	6,8		4	1	252	84	168	5	163				2/30	3/36	2/30	2/22	2/30	2/20
	Психология общения	дз				42	14	27	14	14						1/16	1/11		
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>																		
				7	5	212	74	180	130	50									
ЕН.01	Математика	дз		2	5	90	30	54	23	37				2/30	2/24				
ЕН.02	Химия	Э -4 сем		5	0	132	44	96	70	18				4/60	3/36				
	Экологические основы природопользования			1	1	48	16	30	27	5						2/30			
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>																		
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>9</b>	<b>28</b>	<b>900</b>	<b>300</b>	<b>612</b>	<b>435</b>	<b>165</b>									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз		2	10	144	48	108	6	90				4/60	4/48				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э 4		1	2	96	32	54	42	22				2/30	2/24				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	дз		2	3	72	24	63	42	6						2/30	3/33		
ОП.04	Организация обслуживания	э		1	2	95	31	90	56	8						4/60	3/33		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз		2	5	230	77	85	143	10				3/45	5/60				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	дз			2	96	32	51	56	8				1/15	3/36				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии"	дз			2	71	24	52	40	7						2/30	2//2 2		
ОП.08	Охрана труда/ "Основы интеллектуального труда"	дз		1	2	96	32	40	50	14				1/15	2/25				
	Безопасность жизнедеятельности							69						3/45	2/24				
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>																		
ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			<b>9</b>	<b>454</b>	<b>151</b>	<b>201</b>	<b>254</b>	<b>49</b>										
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5 э		2	4	226	75	102	130	21				6/90	1/12				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4 э		1	3	144	48	99	80	16				5/75	2/24				
	Учебная практика							72						72 ч					
ПП .01	Производственная практика							108							108				
	Квалификационный экзамен							8							9				

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					435	145	290	218	72								
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			1	2	139	46	93	69	24						4/60	3/33	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			1	2	140	47	93	70	24						4/60	3/33	
МДК 02.03	Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь			1	3	156	52	104		24						4/60	4/44	
	Учебная практика							72								72		
ПП .02	Производственная практика							108									108	
	Квалификационный экзамен							11									11	
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					333	111	222	150	72								
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		1	2	111	37	74	50	24						2/30	4/44	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			1	2	111	37	74	50	24						2/30	4/44	
МДК 03.03	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			1	2	111	37	74	50	24						2/30	4/44	
ПП .03	Учебная практика							72								72		

	Производственная практика							108								108		
	Квалификационный экзамен							12								12		
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					261	87	174	102	72								
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			1	1	87	29	58	34	24							2/30	2/28
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			1	1	87	29	58	34	24							2/30	2/28
МДК 04.03	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь			1	1	87	29	58	34	24							2/30	2/28
	Учебная практика								72								72	
	Производственная практика																	72
	Квалификационный экзамен								18									
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			7	7	680	228	452	341	108								
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			1	1	130	44	87	69	18							3/45	3/42
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			1	1	109	37	73	55	18							3/45	2/28
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и пифур			1	1	87	29	58	40	18							2/30	2/28
МДК	Приготовление, оформление и			1	1	88	30	59	41	18							3/45	1/14



	Производственная практика							72											72
	Квалификационный экзамен							18											18
ПМ 09	Выполнение работ по профессии Кондитер			1	1	131	44	87		72									
МДК 09.01	Выполнение работ по профессии Кондитер			1	1	131	44	87		72								3/45	3/42
	Учебная практика							72											72
	Производственная практика							72											72
	Квалификационный экзамен							12											12
<b>ВЧ</b>	<b>Калькуляция</b>							<b>36</b>											
	<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>							<b>4464</b>											
УП	Учебная практика							<b>5940</b>											
								<b>1296</b>											
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>																		
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>					<b>4н</b>		<b>144</b>											
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>					<b>5н</b>		<b>216</b>											
<b>ГИА00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>					<b>6 н</b>		<b>216</b>											
<b>К</b>	<b>Консультации</b>							<b>400</b>											
	<b>ИТОГО</b>																		
	<b>Всего: теоретическое обучение по семестрам</b>											<b>612</b>	<b>792</b>	<b>540</b>	<b>432</b>	<b>540</b>	<b>396</b>	<b>540</b>	<b>360</b>
	<b>Итого: теоретических часов в неделю</b>											<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## Пояснительная записка

### Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ ЛО «Техникум водного транспорта».

разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

9. При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 30.12.2018

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

4. Устав образовательного учреждения;

## 2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828), специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## 3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (31%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

<b>Индекс</b>	<b>Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>Объем вариативной части</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>432</b>
ЕН	Математический и общий естественно-научный цикл	180
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	612
ПМ	Профессиональные модули	1728
<b><i>ПМ.01</i></b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i></b>	<b><i>201</i></b>
<b><i>ПМ.02</i></b>	<b><i>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</i></b>	<b><i>290</i></b>
<b><i>ПМ.03</i></b>	<b><i>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</i></b>	<b><i>222</i></b>
<b><i>ПМ.04</i></b>	<b><i>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</i></b>	<b><i>174</i></b>
<b><i>ПМ.05</i></b>	<b><i>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</i></b>	<b><i>480</i></b>



<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>131</b>
<b>ПМ.07,08,09</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b>	<b>255</b>
<b>ПМ.07</b>	Освоение профессии Повар	75
<b>ПМ.08</b>	Освоение профессии Пекарь	75
<b>ПМ.09</b>	Освоение профессии Кондитер	75
УП.	Учебная практика	648
ПП.	Производственная практика (по профилю специальности) Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	648
ПМ.07,08, 09ЭК	Квалификационные экзамены	107
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216
ПП	ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА	144

Учебный план 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 «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанной образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Зачёт
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовая работа
- Семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 9 зачетов, 3 экзамена;
- 2 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов, 1 курсовая работа;
- 3 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов;
- 4 курс - 10 зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля]	Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.01 Производственная практика
				[3]	УП.01 Учебная практика
3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	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
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02.01 Производственная практика
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	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
				[4]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				[4]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.03.01 Производственная практика
				[4]	УП.03.01 Учебная практика
7	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	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
				[5]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	УП.04.01 Учебная практика
9	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[5]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
10	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
				[6]	МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.06.01 Учебная практика
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.07.01 Производственная практика
				[8]	УП.07.01 Учебная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.08.01 Производственная практика
				[6]	УП.08.01 Учебная практика
14	ЭкзМод	Комплексный	6	[6]	ПМ.08 Освоение профессии 16472 "Пекарь"

		экзамен по модулю		[6]	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Пекарь
15	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар
				[8]	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 "Повар"
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.09.01 Учебная практика
				[7]	ПП.09.01 Производственная практика
17	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	7	[7]	ПМ.09 Освоение профессии 12901 "Кондитер"
				[7]	МДК.09.01 Выполнение работ по профессии Кондитер
18	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУП.01 Русский язык Родной язык
				[2]	ОУП.02 Литература. Родная литература
19	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана
				[6]	МДК.05.06 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 160 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- "Психология личности и профессиональное самоопределение"
- "Коммуникативный практикум"
- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
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;	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;
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.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;

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;	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;
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;	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;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, в т.ч. преддипломная.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определено в объеме не менее 35 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную.