СОГЛАСОВАНО:

ООО «Беринг»

«03» 08 2022 г

ООО «Север-Метрополь»

«05» 08 2022 г

Рассмотрено

Педагогическим советом

СПб ГБПОУ «ККМ»

Протокол № 1

«31» 08 2022 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»

Т.В. Волченко

«01» 09 2022 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(платная образовательная услуга)

Квалификация:
ОКПР 16675 повар, 4 разряд
ОКПР 12901 кондитер, 3 разряд

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 год 10 месяцев
На базе основного общего образования
Режим работы - 6-ти дневная учебная неделя

1. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29.09 - 05.10	Октябрь			27.10 - 02.11	Ноябрь				Декабрь				29.12 - 04.01	Январь			26.01-01.02	Февраль			23.02-01.03	Март			23-29	Апрель				27.04-3.05	Май			25-31	Июнь				29-05	Июль			27-02	Август			
	01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		06 - 12	13 - 19	20 - 26		03 - 09	10 - 16	17 - 23	24 - 30	01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		05-11	12-18	19-25		02-08	09-15	16-22		02-08	09-15	16-22	23-29	30-05	06-12	13-19	20-26		04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-31
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	К	К	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	К	К	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	П	П	П	П	П	П	П	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К
4	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	К	К	Ту	Ту	Ту	Ту	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	А	А	и	и	и	и	И	И								

Обозначения:

Т	Теоретическое обучение	Д	Практика преддипломная
А	Промежуточная аттестация	И	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена
К	Каникулы	и	Подготовка к итоговой государственной аттестации
П	производственная практика	Ту	Теоретическое обучение и практика для получения первичных проф. навыков (учебная) (1-2 дня в неделю)

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Теоретич. обучение		Промежуточная аттестация (недель)	Производственная (профессиональная) практика и подготовка к итоговой гос. аттестации				Итоговая государственная аттестация (недель)	Каникулы (недель)	Всего (недель)
	Недель	Часов		для получения первичных навыков (учебная)	по профилю специальности (производственная)	преддипломная (квалификационная) стажировка	подготовка к итоговой государственной аттестации			
1	39	1404	2						11	52
2	27.3	981	1	6.9	5.8				11	52
3	24.8	891	2	8	7.3				10	52
4	18.1	654	2	2.8	8	4	4	2	2	43
Итого	109.2	3930	7	17.7	21.1	4	4	2	34	199

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	27.3	6.9	5.8	0	1	0	11	52
III курс	24.8	8	7.3	0	2	0	10	52.1
IV курс	18.1	2.8	8	4	2	6	2	42.9
Всего	109.2	17.7	21.1	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Форма промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час (час/нед)	консультации	самостоятельная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	Занятия по дисциплинам и				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							теоретические занятия по дисциплинам /МДК	лабораторные и практические занятия	Практики	курсовые работы (проекты)								
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*
ООД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**0/9/4**	**1404**	**0**	**0**	**1404**	**701**	**703**	**0**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ.00	**Базовые общеобразовательные дисциплины**	**0/8/3**	**1193**	**0**	**0**	**1193**	**546**	**647**	**0**	**0**	**527**	**666**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ.01	Русский язык	**-,Э**	**78**	0	0	**78**	**32**	**46**	**-**	**-**	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	**-,ДЗ**	**117**	0	0	**117**	**47**	**70**	**-**	**-**	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	**-,ДЗ**	**78**	0	0	**78**	**8**	**70**	**-**	**-**	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	**-,ДЗ**	**117**	0	0	**117**	**47**	**70**	**-**	**-**	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание, включая экономику и право	**-,Э**	**117**	0	0	**117**	**71**	**46**	**-**	**-**	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Математика	**-,Э**	**226**	0	0	**226**	**140**	**86**	**-**	**-**	85	141	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	**-,ДЗ**	**99**	0	0	**99**	**20**	**79**	**-**	**-**	51	48	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физика	**-,ДЗ**	**100**	0	0	**100**	**60**	**40**	**-**	**-**	51	49	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	География	**-,ДЗ**	**39**	0	0	**39**	**31**	**8**	**-**	**-**	17	22	0	0	0	0	0	0
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	**-,ДЗ**	**70**	0	0	**70**	**49**	**21**	**-**	**-**	34	36	0	0	0	0	0	0
ОДБ.11	Физическая культура	**ДЗ*,ДЗ***	**117**	0	0	**117**	**6**	**111**	**-**	**-**	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.12	Астрономия	**-,ДЗ**	**35**			**35**	**35**	**0**			17	18	0	0	0	0	0	0
ОДП.00	**Профильные общеобразовательные дисциплины**	**0/1/1**	**211**	**0**	**0**	**211**	**155**	**56**	**0**	**0**	**85**	**126**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОДП.01	Химия	-,Э	121	0	0	121	81	40	-	-	51	70	0	0	0	0	0	0
ОДП.02	Биология	-,ДЗ	90	0	0	90	74	16	-	-	34	56	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**3/1/0**	**497**	**0**	**25**	**472**	**107**	**365**	**0**	**0**	**0**	**0**	**146**	**105**	**64**	**60**	**65**	**32**
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,З	48	0	3	45	29	16	-	-	0	0	0	45	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	-,-,З	51	0	3	48	33	15	-	-	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	182	0	10	172	12	160	-	-	0	0	32	30	32	30	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,ДЗ*,ДЗ*,ДЗ*,ДЗ*,ДЗ*,ДЗ*	182	0	9	173	6	167	-	-	0	0	32	30	32	30	33	16
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,З	34	0	0	34	27	7	-	-	0	0	34	0	0	0	0	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0/1/1**	**197**	**0**	**3**	**194**	**116**	**78**	**0**	**0**	**0**	**0**	**85**	**77**	**0**	**32**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	-,-,-,Э	165	0	3	162	92	70	-	-	0	0	85	77	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,ДЗ	32	0	0	32	24	8	-	-	0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**0/11/1**	**698**	**0**	**13**	**685**	**424**	**261**	**0**	**0**	**0**	**0**	**134**	**124**	**117**	**45**	**217**	**48**
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,-,-,ДЗ	66	0	0	66	42	24	-	-	0	0	34	32	0	0	0	0
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,ДЗ,Э	90	0	2	88	54	34	-	-	0	0	49	39	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	-,-,-,ДЗ	66	0	0	66	44	22	-	-	0	0	34	32	0	0	0	0
ОПД.04	Организация обслуживания	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	67	0	0	67	45	22	-	-	0	0	0	0	0	0	51	16
ОПД.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	92	0	4	88	71	17	-	-	0	0	0	0	0	0	64	24
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	34	0	0	34	30	4	-	-	0	0	0	0	0	0	34	0
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ	99	0	3	96	24	72	-	-	0	0	0	0	51	45	0	0
ОПД.08	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	40	0	2	38	24	14	-	-	0	0	17	21	0	0	0	0
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,ДЗ	68	0	2	66	36	30	-	-	0	0	0	0	66	0	0	0
ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	42	0	0	42	30	12	-	-	0	0	0	0	0	0	34	8
ОПД.11	Основы поиска работы	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	34	0	0	34	24	10	-	-	0	0	0	0	0	0	34	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0/13/12**	**2532**	**0**	**48**	**2484**	**669**	**377**	**1284**	**40**	**0**	**0**	**230**	**504**	**414**	**675**	**313**	**348**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**-,-,-,Э**	**336**	**0**	**6**	**330**	**69**	**36**	**225**	**0**	**0**	**0**	**100**	**230**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	*Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*	**-,-,-,ДЗ**	**42**	0	2	**40**	**32**	**8**	**-**	**0**	0	0	40	0	0	0	0	0
МДК.01.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*		**69**	0	4	**65**	**37**	**28**	**-**	**0**	0	0	9	56	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	**-,-,-,ДЗ**	**99**	0	0	**99**	**0**	**0**	**99**	**-**	0	0	51	48	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	**-,-,-,ДЗ**	**126**	0	0	**126**	**0**	**0**	**126**	**-**	0	0	0	126	0	0	0	0
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**	**-,-,-,-,-,Эк**	**455**	**0**	**12**	**443**	**135**	**109**	**183**	**16**	**0**	**0**	**62**	**153**	**116**	**112**	**0**	**0**
МДК.02.01	*Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*	**-,-,-,-,-,-Э**	**24**	0	2	**22**	**16**	**6**	**-**	**0**	0	0	22	0	0	0	0	0
МДК.02.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*		**248**	0	10	**238**	**119**	**103**	**-**	**16**	0	0	40	63	65	70	0	0
УП.02	Учебная практика	**-,-,-,-,ДЗ**	**99**	0	0	**99**	**0**	**0**	**99**	**-**	0	0	0	48	51	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	**-,-,-,-,-,ДЗ**	**84**	0	0	**84**	**0**	**0**	**84**	**-**	0	0	0	42	0	42	0	0
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-,-,-,-,-,Эк**	**331**	**0**	**10**	**321**	**72**	**66**	**183**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**115**	**206**	**0**	**0**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
МДК.03.01	*Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*	-,-,-,-,-,Э	**32**	0	2	**30**	**26**	**4**	**-**	**0**	0	0	0	0	30	0	0	0
МДК.03.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*		**116**	0	8	**108**	**46**	**62**	**-**	**0**	0	0	0	0	34	74	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	**99**	0	0	**99**	**0**	**0**	**99**	**-**	0	0	0	0	51	48	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	**84**	0	0	**84**	**0**	**0**	**84**	**-**	0	0	0	0	0	84	0	0
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**	-,-,-,-,-,-,-,Эк	**246**	**0**	**6**	**240**	**90**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**49**	**102**	**17**	**72**
МДК.04.01	*Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*	-,-,-,-,-,-,Э	**32**	0	0	**32**	**26**	**6**	**-**	**0**	0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.04.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*		**100**	0	6	**94**	**64**	**30**	**-**	**0**	0	0	0	0	17	60	17	0
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	**42**	0	0	**42**	**0**	**0**	**42**	**-**	0	0	0	0	0	42	0	0
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	**72**	0	0	**72**	**0**	**0**	**72**	**-**	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	-,-,-,-,-,-,-,Эк	**502**	**0**	**10**	**492**	**172**	**80**	**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**66**	**117**	**213**	**96**
МДК.05.01	*Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*	-,-,-,-,-,-,Э	**32**	0	2	**30**	**18**	**12**	**-**	**0**	0	0	0	0	30	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
МДК.05.02	*Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*	-,-,-,-,-,-,-,Э	**230**	0	8	**222**	**154**	**68**	**-**	**0**	0	0	0	0	36	75	111	0
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,**ДЗ**	**144**	0	0	**144**	**0**	**0**	**144**	**-**	0	0	0	0	0	42	102	0
ПП.05	Производственная практика		**96**	0	0	**96**	**0**	**0**	**96**	**-**	0	0	0	0	0	0	0	96
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**-,-,-,-,-,-,-,Эк**	**267**	**0**	**4**	**263**	**69**	**50**	**120**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**83**	**180**
МДК.06.01	*Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала*	**-,-,-,-,-,-,-,-,Э**	**147**	0	4	**143**	**69**	**50**	**-**	**24**	0	0	0	0	0	0	83	60
ПП.06	Производственная практика	**-,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ**	**120**	0	0	**120**	**0**	**0**	**120**	**-**	0	0	0	0	0	0	0	120
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"**	**-,-,-,-,-,-Эк**	**395**	**0**	**0**	**395**	**62**	**0**	**333**	**0**	**0**	**0**	**68**	**121**	**68**	**138**	**0**	**0**
МДК07.01	Выполнение работ по профессии повар, кондитер	-,-,-,-,-,ДЗ	**62**	0	0	**62**	62	0	0	0	0	0	17	28	17	0	0	0
УП.07	Учебная практика	**-,-,-,-,-,-ДЗ**	**153**	0	0	**153**	**0**	**0**	**153**	**0**	0	0	51	51	51	0	0	0
ПП.07	Производственная практика		**180**	0	0	**180**	**0**	**0**	**180**	**0**	0	0	0	42	0	138	0	0
ВСЕГО		**3/35/18**	**5328**	**0**	**89**	**5239**	**2017**	**1784**	**1284**	**40**	**612**	**792**	**595**	**810**	**595**	**812**	**595**	**428**
ПП	**Производственная практика (Преддипломная практика) - 4 недели**		**144**			**144**												**144**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа (дипломная работа и демонстрационный экзамен) - 6 недель**		**216**			**216**												**216**
ПА	**Промежуточная аттестация**		**252**			**252**						**72**		**36**		**72**		**72**
ВСЕГО		**3/35/18**	**5940**	**0**	**89**	**5851**	**2017**	**1784**	**1284**	**40**	**612**	**864**	**595**	**846**	**595**	**884**	**595**	**860**

Дисциплин и МДК	**3841**	612	792	493	453	442	416	493	140
Самостоятельная работа	**89**	0	0	17	18	17	16	17	4
Учебной практики	**636**	0	0	102	147	153	132	102	0
Производственной практики	**762**	0	0	0	210	0	264	0	288
Экзаменов	**18**	0	4	0	3	0	5	2	4
Диф.зачетов	**35**	0	9	1	6	3	7	2	7
Зачетов	**3**	0	0	2	1	0	0	0	0

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

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

4. Пояснительная записка

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 20 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.N 44828).

Нормативно-правовые документы

- Гражданский кодекс Российской Федерации о 30.11.1994 № 51-ФЗ (с изменениями на 28 июня 2022 года)
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями на 14 июля 2022 года)
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями на 14 июля 2022 года)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.09.2020 № 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг"
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Локальный акт № 18 «Положение о платных образовательных услугах, оказываемых Санкт-Петербургским государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж кулинарного мастерства»
- Локальный акт № 64 «Положение о порядке реализации профессионального обучения в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательным упреждении «Колледж кулинарного мастерства»

Источник финансирования

Обучение по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" производится по договорам об оказании платных образовательных услуг, в том числе по различным формам обучения. Порядок и стомость обучения

Стоимость обучения расчитывается на основании "Регламента расчета стоимости платных образовательных услуг по основным образовательным программам среднего профессионального образования на учебный год", утвержденный приказом директора.

Регламент расчета стоимости платных образовательных услуг по основным образовательным программам среднего профессионального образования (далее Порядок) разработан на основании п.4 ст.9.2 ФЗ «О некоммерческих организациях», Распоряжения Комитета по образованию № 1483-р от 14.05.2018 «Об утверждении Порядка определения платы для физических и юридических лиц за услуги (работы), относящиеся к основным видам деятельности государственных бюджетных учреждений, находящихся в ведении Комитета по образованию, оказываемые ими сверх установленного государственного задания, а также в случаях, определённых федеральными законами, в пределах установленного государственного задания», Распоряжения Комитета по экономической политике и стратегическому планированию Санкт-Петербурга от 29.05.2020 № 168-р " Об утверждении базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг (выполнение работ) по реализации образовательных программ среднего профессионального образования государственными автономными и бюджетными образовательными учреждениями Санкт- Петербурга на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов"

Размер стоимости платных образовательных услуг утверждается приказом директора.

Организация учебного процесса

Настоящий учебный план предусматривает организацию учебного процесса по шестидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий по 45 мин.

Согласно Устава СПб ГБПОУ «Колледж Кулинарного мастерства» объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик (учебной, производственной) составляет 55%, что удовлетворяет требованиям ФГОС СПО (п. 2.8 объём часов на проведение практик не менее 25% от профессионального цикла образовательной программы).

При проведении занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам возможно деление групп на подгруппы в соответствии п.29 Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и междисциплинарным курсам:
по дисциплинам:

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 24 часа

Организация хранения и контроль запасов сырья - 34 часа

Техническое оснащение организаций питания - 22 часа

Организация обслуживания - 22 часа

Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 17

Правовые основы профессиональной деятельности - 4 часа

Информационные технологии в профессиональной деятельности - 72 часа

Охрана труда - 14 часов

Безопасность жизнедеятельности - 30 часов

Контроль качества кулинарной продукции - 12 часов

Основы поиска работы - 10 часов

по междисциплинарным курсам:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 36 часов

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 - 109 часов

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 - 66 часов

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 - 36 часов

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 - 80 часов

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 50 часов

Общее каникулярное время составляет 35 недели: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период, на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период, на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период, на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовался Федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФК ГОС СОО), приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004 №1089 (ред. От 23.06.2015) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Учебный план разрабатывался на основе:

– приказа Минобразования РФ от 09.03.2004 N 1312 (ред. от 01.02.2012) «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Устав Колледжа

С учетом рекомендаций инструктивно-методического письма (ИМП) от 24.03.2017 № 03-28-1493/17-0-0, с изменениями от 30.06.2017 № 03-28-3674/17-0-0.

На основании информационно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-12-142/17-0-2 от 10.08.17 по ППССЗ на базе основного общего образования на общеобразовательную составляющую выделено 39 недель, что составляет 1404 часа, из расчета 36 часов в неделю.

В соответствии с рекомендациями ИМП Комитета по образованию от 24.03.2017 № 03-28-1493/17-0-0, с изменениями от 30.06.2017 № 03-28-3674/17-0-0 определены базовые и профильные дисциплины общеобразовательного цикла профессиональной образовательной программы с учетом особенностей профессии с увеличением количества часов на профильные дисциплины. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Профильными дисциплинами являются химия и биология. В программы дисциплин в целях профилирования введены разделы и темы:

– Химия: Химические процессы в живых организмах. Биологически активные вещества. Химия и здоровье. Основные химические вещества пищи. Классификация, свойства. Превращение при технологических процессах. Пищевые добавки. Природные токсиканты и загрязнители.

– Биология: Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Индивидуальное развитие организма. Репродуктивное здоровье. Основы учения о наследственности и изменчивости. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Основы рационального питания.

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

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

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

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

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

По русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбирается учреждением, проводят экзамены. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используют примерные общеобразовательные программы для специальностей СПО, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин.

Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для специальностей СПО (русский язык, литература, английский язык, математика, физика, химия, биология, естествознание, обществознание, история, право, экономика, информатика и ИКТ, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), мировая художественная культура (МХК)) рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (от 21.07.2015 г.), внесенные в реестр Минобрнауки от 20.06.2016 г.

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин СПб ГБПОУ СПО «Коллелдж Кулинарного мастерства» самостоятельно разрабатывает рабочие программы, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной специальности СПО, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указывают лабораторно-практические занятия, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», а также требований работодателей Санкт-Петербурга, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Регистрационный номер: 43.02.15-170519 Дата регистрации в реестре: 19/05/2017) в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания

ОПД.04 Организация обслуживания

ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОПД.08 Охрана труда

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции

ОПД.11 Основы поиска работы

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

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний (согласно п. 2.7 ФГОС СПО)

Обучение по модулям проводится следующим образом:

на втором курсе в третьем и четвертом семестрах изучается модуль ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», одновременно изучается модуль 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", а также ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"";

на третьем курсе в пятом, шестом семестрах продолжается изучение модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», в пятом и шестом семестрах изучается модуль 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», а также ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"";

на третьем курсе в пятом и шестом семестрах изучаться модуль 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», на четвертом курсе в седьмом семестре продолжается его изучение. Параллельно в пятом, шестом и седьмом семестрах изучаться модуль ПМ 05«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», продолжается изучение ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер""

на четвертом курсе в седьмом, восьмом семестрах изучается модуль ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», продолжается изучение ПМ 05«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и 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»

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

Согласно ФГОС СПО количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

Самостоятельная работа

В данном учебном плане на самостоятельную работу в профессиональном цикле отведено 89 часа, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Часы, отведённые на самостоятельную работу учащихся распределены следующим образом:

ТАБЛИЦА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п			Самостоятельная работа, час
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**25**
1	ОГСЭ.01	Основы философии	3
2	ОГСЭ.02	История	3
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	10
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	9
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**3**
5	ЕН.01	Химия	3
	ОПД.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**13**
6	ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	2
7	ОПД.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4
8	ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3
9	ОПД.08	Охрана труда	2
10	ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	2
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**48**
11	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
12	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	12
13	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	10

14	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	6
15	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	10
16	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4
17			**89**

Учебная и производственная практики в общем объеме 1398 часов реализуются:

Учебная практика в общем объеме 636 часов реализуется равномерно с изучением каждого профессионального модуля.

Производственная практика в общем объеме 762 часа реализуется концентрированно в конце второго по ПМ 01, ПМ 02, ПМ.07 - 6 недель, в конце третьего курса по ПМ 02, ПМ 03, ПМ.07 – 7 недель, в конце четвертого курса по ПМ 04-ПМ 07 – 8 недель.

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

Преддипломная практика - в обьме 144 часа проводится в конце восьмого семестра четвёртого курса и составляет 4 недели.

Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета количества экзаменов предусмотренных учебных планом и необходимостью проведения консультаций перед экзаменом.

Консультации обучающихся – групповые. Форма проведения консультаций – устная и/или письменная (выполнение заданий разных уровней сложности).

Консультации проводятся в соответствии с графиком.

Текущий контроль знаний

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

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:
- тестовых заданий;
- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК);
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

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

Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

зачет (З), комплексный зачет (З*), дифференцированный зачет (ДЗ), комплексный дифференцированный зачет (ДЗ*) за счет часов, выделенных на изучение дисциплины или МДК.

экзамен (Э), экзамен квалификационный (Эк), комплексный экзамен (Э*). На экзамен выделяется не более 6 академических часов, проводится в свободные от занятий дни.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, проектов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает восьми, а зачетов и дифференцированных зачетов – десяти. В связи с чем, по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

На первом курсе промежуточная аттестация предусмотрена: по дисциплинам общеобразовательного цикла

На втором курсе промежуточная аттестация предусмотрена:

ОГСЭ.01	Основы философии	зачет
ОГСЭ.02	История	зачет
ОГСЭ.05	Психология общения	зачет
ОПД.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена	дифференцированный зачет
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	дифференцированный зачет
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	дифференцированный зачет
ОПД.08	Охрана труда	дифференцированный зачет
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Комплексный дифференцированный зачет
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01	Учебная практика	дифференцированный зачет
ПП.01	Производственная практика	дифференцированный зачет
ЕН.01	Химия	экзамен
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	экзамен
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к	Экзамен квалификационный

На третьем курсе промежуточная аттестация предусмотрена:

ЕН.02	Экологические основы природопользования	дифференцированный зачет
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дифференцированный зачет
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	дифференцированный зачет
УП.02	Учебная практика	дифференцированный зачет
ПП.02	Производственная практика	дифференцированный зачет
УП.03	Учебная практика	дифференцированный зачет
ПП.03	Производственная практика	дифференцированный зачет
УП.04	Учебная практика	дифференцированный зачет
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар, кондитер	дифференцированный зачет
УП.07	Учебная практика	дифференцированный зачет
ПП.07	Производственная практика	
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Экзамен (комплексный)
МДК. 02.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации горячих блюд,	
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Экзамен (комплексный)
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Экзамен квалификационный
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	Экзамен квалификационный
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"	Экзамен квалификационный

На четвертом курсе промежуточная аттестация предусмотрена:

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифференцированный зачет
ОПД.04	Организация обслуживания	дифференцированный зачет
ОПД.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дифференцированный зачет
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дифференцированный зачет
ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции	дифференцированный зачет
ОПД.11	Основы поиска работы	дифференцированный зачет
ПП.04	Производственная практика	дифференцированный зачет
УП.05	Учебная практика	дифференцированный зачет
ПП.05	Производственная практика	

ПП.06	Производственная практика	дифференцированный зачет
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен (комплексный)
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен (комплексный)
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Экзамен
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	Экзамен квалификационный
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	Экзамен квалификационный
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Экзамен квалификационный

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Форма проведения государственной итоговой аттестации

Согласно п.2.9. ФГОС СПО государственной итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)), используется форма определенная **в Положении о выпускной квалификационной работе.**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании **Программы ГИА.**

Формирование вариативной части ППКРС

В соответствии с п.2.1 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, при формировании ППССЗ образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение часов вариативной части осуществлено на основании решения методического совета образовательного учреждения, в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WSR для реализации в рамках профессиональных дисциплин и модулей и согласована с работодателями.

Согласно п.2.1 ФГОС по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" на вариативную часть ППКРС отводится не менее 30% от обязательной части образовательной программы. Вариативна часть составила **1296** часов (1296/3996*100=32%), которые распределены следующим образом:

Распределение вариативной части стандарта циклов, разделов:

№ п/п	Наименование циклов, разделов	Количество часов по стандарту	Количество часов по учебному плану	Расхождение (вариативная часть стандарта)
1.	**Общеобразовательный цикл**	1404	1404	0
2.	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	432	497	65

3.	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	180	197	17
4.	**Общепрофессиональный цикл**	612	698	86
5.	**Профессиональный цикл (МДК, Учебная практика, Производственная практика)***	1584	2532	948
6.	**Государственная итоговая аттестация (ГИА)**	216	216	0
7.	**Преддипломная практика**	144	144	0
8.	**Промежуточная аттестация (общеобразовательного цикла)****	72	252	180
	ИТОГО	**4644**	**5940**	**1296**

* Согласно ПООП по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" преддипломная практика входит в профессиональный цикл образовательной программы 144 (1728-144=**1584** часа), поэтому количество часов в расчетах уменьшено.

** Согласно ПООП по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" часть промежуточной аттестации (180 часов) проводится за счет вариативной части образовательной программы

Распределение вариативной части стандарта по дисциплинам, МДК:

№ п/п	код	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Количество часов по учебному плану	Вариативная часть (кол-во часов)
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**65**
1	ОГСЭ.01	Основы философии	48	12
2	ОГСЭ.02	История	51	15
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	182	18
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	182	18
5	ОГСЭ.05	Психология общения	34	2
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**17**
6	ЕН.01	Химия	165	17
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**86**
7	ОПД.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена	66	2
8	ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	66	2
9	ОПД.04	Организация обслуживания	67	3
10	ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	99	3
11	ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции	42	42
12	ОПД.11	Основы поиска работы	34	34
	ПМ.00	**Профессиональный цикл (МДК, УП, ПП)**		**948**
13	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	336	124
14	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	455	119
15	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	331	119
16	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	246	70

17	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	502	238
18	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	267	63
19	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"	395	215
20	ПА	**Промежуточная аттестация**	252	**180**
		ИТОГО		**1296**