

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
 В.М. Земалиндинова  
Приказ 31 января 2020г. № 50-К



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**

государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППСЗ: 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

1 курс	2020-2021
2 курс	2021-2022
3 курс	2022-2023
4 курс	2023-2024

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» (далее – колледж) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014г.

### 1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» (далее – колледж) разработан на основе:

- Федерального Закона РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 25.03.2015 г. № 272 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрированный в Минюсте России 23.04.2015 № 37021).
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России №33234 от 23 июля 2014г.
- Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291.
- Концепции вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области. (Распоряжение от 15.06.2018.№ 16/1846);
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки РФ от 31.01.2014г. № 74)
- Приказа об установлении соответствия специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 г. № 355, специальностям среднего профессионального образования, указанным в

Общероссийском классификаторе специальностей по образованию, ОК 009-2003.

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24.02.2010г. №96/134 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы».
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. № 464, с изменениями и дополнениями от 22.01.2014г.
- Профессионального стандарта 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.
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Письма ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Методических рекомендаций по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования Самарской области от 05 июля 2018 года.
- Рекомендаций Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 г. «По организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- Санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186 –03.
- Устава колледжа (в новой редакции), утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 15.05.2015г. № 164-од и приказом министерства имущественных отношений Самарской области от 27.08.2015г. № 2191.

## 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

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

Для промежуточной аттестации на каждом курсе организуются:

- на 1-ом курсе летняя сессия продолжительностью 2 недели;
- на 2-ом курсе летняя сессия продолжительностью одна неделя;
- на 3-ем курсе зимняя и летняя сессии продолжительностью по одной неделе каждая;
- на 4-ом курсе зимняя и летняя сессии продолжительностью по одной неделе каждая.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплин. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершению изучения профессионального модуля. По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено».

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности предусмотрено выполнение курсовой работы в МДК 06.01.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется еженедельно по 2 часа обязательных аудиторных занятий и по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования на базе основного общего образования предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК (64%) позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических заданий является использование персональных компьютеров.

Практика является видом учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебную практику планируется проводить на базе колледжа в лабораториях кулинарного производства.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется **концентрированно** в несколько периодов. Производственная и преддипломная практики проводятся на предприятиях общественного питания.

Производственная практика проводится: ПМ.01 – 3 недели в 5 семестре, ПМ.02 - 4 недели в 6 семестре, ПМ.03 – 5 недель в 6 семестре, ПМ.04 – 4 недели в 7 семестре, ПМ.05 – 2 недели в 8 семестре, ПМ.06 – 3 недели в 8 семестре, ПМ.07 – 2 недели в 4 семестре. Преддипломная практика проводится после завершения курса обучения, продолжительность практики – 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Преддипломная практика проводится в организациях, на базе которых осуществляется сбор и систематизация материалов для выпускных квалификационных работ.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Форма и процедуры текущего контроля знаний – устный, письменный (тесты, задачи). Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества усвоения образовательных результатов, полученных студентами по всем изучаемым в семестре дисциплинам и профессиональным модулям. Формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в разделе 3 настоящего учебного плана. Экзаменационные сессии предусмотрены по окончании недель теоретического обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить образовательные результаты. Фонды контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, утверждаются приказом директора колледжа, согласовываются с работодателями и зам. директора, а для государственной итоговой аттестации – рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий и утверждаются директором колледжа после согласования с работодателями.

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

- оценка уровня освоения образовательных результатов;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Положения о государственной итоговой аттестации выпускников.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Раздел учебного плана по реализации образовательной программы среднего общего образования в колледже составлен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Профиль обучения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания выбран в соответствии со спецификой ППСЗ – естественнонаучный.

Срок реализации программы – 1 год.

Теоретическое обучение – 41 неделя, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю.

Промежуточная аттестация – 2 недели.

Каникулы – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1476 часов), распределяется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки РФ.

Промежуточная аттестация:

- в первом семестре – выставляется итоговая отметка по накопительной системе оценивания, а по физической культуре – зачет; основам безопасности жизнедеятельности – дифференцированный зачет;
- во втором семестре – экзамен – по общеобразовательным дисциплинам: Математика; Русский язык; Химия; дифференцированный зачет – все остальные дисциплины.

Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями

общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Выбранная дисциплина - химия.

#### 1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Для построения индивидуального маршрута учебный план предусматривает введение учебных дисциплин и учебных модулей по выбору студентов.

Основанием для введения новых элементов в структуру и содержание ППССЗ являются:

- мониторинг требований работодателя по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- лист согласования на вариативную часть;
- стандарты WorldSkills;
- профессиональные стандарты:
  - Повар № 610н от 8 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 39023 от 29 сентября 2015г.;
  - Кондитер № 597н от 7 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 38940 от 21 сентября 2015г.

Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Таблица 1

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов (макс./ауд.)		
	Всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	84/56		84/56
ЕН.00			
ОП.00	537/358	9/6	528/352
ПМ.00	675/450	363/242	312/208
Вариативная часть (ВЧ)	1296/864	372/248	924/616

Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ в Самарской области в целях усиления качества образования кадровым запросам работодателей Самарской области, а также для овладения обучающимися общей компетенцией «Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру» в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ введены дополнительные дисциплины: «Общие компетенции профессионала» в количестве 56 часов и «Рынок труда и профессиональная карьера» в количестве 6 часов, отдельным разделом введена в ОПД 05. Основы экономики, менеджмента, маркетинга.

В профессиональный цикл ППССЗ введена общепрофессиональная дисциплина «Основы предпринимательства» в количестве 36 часов.

Время, отведенное на вариативную часть (864 часа) использовано:

- 1) на введение дисциплин ОГСЭ (84/56 или 6,5 %):

- Общие компетенции профессионала - 84/56 часов;
- 2) на введение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла – 0 часов (0 %).
- 3) на ведение и углубленное изучение дисциплин общепрофессионального цикла – 537/358 часов (41,4 %)
- Основы экономики, менеджмента, маркетинга – 9/6 часов;
- Основы финансовой грамотности – 54/36 часов;
- Основы предпринимательства – 54/36 часов;
- Бухгалтерский учет в общественном питании – 108/72 часа;
- Организация производства – 54/36 часов;
- Психология личности и профессиональное самоопределение – 81/54 часа;
- Товароведение продовольственных товаров – 108/72 часа;
- Лечебно-профилактическое и диетическое питание – 69/46 часов.
- 4) на введение МДК в изучение профессиональных модулей – 675/450 часов (52,1 %).
- МДК.06.01 Управление структурным подразделением – 108/72 часов;
- МДК.06.02 Технология ресторанного сервиса – 162/108 часов;
- МДК.07.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий – 255/170 часов;
- МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий – 150/100 часов;

#### Обоснование вариативной части УП ППСЗ

Таблица 2

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППСЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00	Обязательная часть	84/56	
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала	84/56	Концепции вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области. (Распоряжение от 15.06.2018.№ 16/1846)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	537/358	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	9/6	Концепции вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области. (Распоряжение от 15.06.2018.№ 16/1846)
ОП.10	Основы финансовой грамотности	54/36	Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023



			<p>г.г.</p> <p>Обучение основам финансовой грамотности является актуальным, так как создает условия для развития личности подростка, мотивация к обучению для формирования социального и профессионального самоопределения, а также является профилактикой социального поведения. Именно овладения основам финансовой грамотности поможет обучающимся применить полученные знания в жизни и успешно социализироваться в обществе.</p>
ОП.11	Основы предпринимательства	58/36	<p>Концепции вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области. (Распоряжение от 15.06.2018.№ 16/1846)</p>
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	108/72	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;</li> <li>– оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;</li> <li>– выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> <li>– оформлять документы по результатам инвентаризации;</li> <li>– составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;</li> <li>– разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;</li> <li>– вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи, сущность</li> </ul>

			<p>бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</li> <li>– документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– порядок учёта предметов материального оснащения;</li> <li>– виды нормативно-технологической документации;</li> <li>– порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;</li> <li>– требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;</li> <li>– основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;</li> <li>– порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;</li> <li>– номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.</li> </ul>
ОП.13	Организация кулинарного производства	54/36	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать необходимое</li> </ul>

			<p>технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования, проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления блюд;</li> <li>– составить заказ на получение необходимых продуктов для приготовления блюд;</li> <li>– составить технологическую схему и технологическую карту блюда или изделия;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики основных типов организации общественного питания;</li> <li>– принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– устройство и назначение основных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила безопасного использования оборудования</li> </ul> <p>требования к оформлению заказа на получение продуктов требования к составлению документации на кулинарную продукцию.</p>
ОП.14	Психология личности и профессиональное самоопределение	81/54	<p>Письмо от 22 апреля 2015 г. № 06-443 О направление методических рекомендаций</p>
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	108/72	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять товароведные характеристики продовольственного товара;</li> <li>- обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик;</li> <li>- идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товароведную классификацию продовольственных товаров;</li> <li>- характеристику групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки,</li> </ul>

			<p>рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;</li> <li>- характеристики ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления);</li> <li>- состояние потребительского рынка России на современном этапе;</li> <li>- виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу.</li> </ul>
ОП.16	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	69/46	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;</li> <li>- приготавливать блюда лечебного и диетического питания;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы щажения в диетическом и лечебном питании</li> <li>- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;</li> <li>- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;</li> <li>- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.</li> </ul>
ПМ.00	Профессиональные модули	675/450	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	201/134	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	108/72	<p>Письмо Министерства образования и науки Самарской области № 16/2806 от 30.08.2019 г. «Принцы и практика бережливого производства»</p>
МДК.06.02	Технология ресторанного сервиса	162/108	<p>Стандарты WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис»</p>
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих	459/306	<ul style="list-style-type: none"> <li>• профессиональные стандарты: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Повар № 610н от 8 сентября</li> </ul> </li> </ul>

	16675 "Повар", 12901 "Кондитер"		2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 39023 от 29 сентября 2015г.; – Кондитер № 597н от 7 сентября 2015г., зарегистрированным в министерстве юстиции № 38940 от 21 сентября 2015г. • стандарты WorldSkills
--	------------------------------------	--	--

## 1.5 Порядок аттестации обучающихся

### Формы проведения промежуточной аттестации

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в пределах отведенного на них учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая информационно-коммуникационные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППССЗ, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточная аттестация предусмотрена в объеме не более 1 недели в каждом семестре. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Предусматриваются следующие формы промежуточной аттестации: по дисциплинам общеобразовательного цикла – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен); обязательны три экзамена – по русскому языку, математике, химии; форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э (к) (экзамен (квалификационный)); промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет; возможна промежуточная аттестация по составным элементам профессионального модуля - МДК – дифференцированный зачет или экзамен.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы

профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», уровень освоения ПМ определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. В зачетной книжке выставляется соответствующая оценка.

Конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в разделе «План учебного процесса (программы подготовки специалистов среднего звена)», доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

### **1.6 Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию студентов**

Социокультурная среда колледжа представляет собой часть образовательной среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ профессионального воспитания во внеурочное время. Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, способной к саморазвитию, самореализации личности, эффективной реализации полученных профессиональных и социальных компетенций для достижения успеха в жизни.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания обучающихся на педагогическом совете колледжа, совещаниях с кураторами групп с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания;
- активизации работы студенческого самоуправления;
- обеспечения взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования воспитательной работы;
- развитие проектной деятельности в области создания социокультурной среды и вовлечение в нее обучающихся.

### **1.7 Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При поступлении на обучение по образовательной программе обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, по их личному заявлению разрабатывается адаптированная образовательная программа.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить справку, выданную бюро медико-социальной экспертизы, и индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА) (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лицо с ограниченными возможностями здоровья, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении на данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения. По личному заявлению поступившего на обучение инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно обучение по индивидуальному учебному графику или индивидуальному учебному плану. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии) по индивидуальному учебному плану срок получения образования может быть увеличен не более, чем на 1 год по сравнению с нормативным сроком освоения соответствующей формы обучения. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах (в зависимости от вида нарушения здоровья). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. При необходимости из часов вариативной составляющей в учебный план будут добавлены адаптационные дисциплины, предназначенные для учета индивидуальных особенностей здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Выбор адаптационных дисциплин и их количество определяется в зависимости от вида нарушения здоровья и от заключения ПМПК и/или ИПРА обучающихся. При необходимости для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья созданы все необходимые условия для прохождения обучения, практики, государственной итоговой аттестации.

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	41						11	52
II курс	37	1	2		1		11	52
III курс	25	3	12		2		10	52
IV курс	19	1	9	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



### 3. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестре)									
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
												всего занятий	в т. ч.			1 сем./17 нед.	2 сем./22 нед.	3 сем./17 нед.	4 сем./23 нед.	5 сем./16 нед.	6 сем./24 нед.	7 сем./16 нед.	8 сем./13 нед.
													лаб. и практ. занятий	вкл. курсовых работ (проектов)	работ (проектов)								
1	2	3							4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>13/9ДЗ/3Э</b>							<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>750</b>		<b>612</b>	<b>792</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>	<b>13/6ДЗ/2Э</b>							<b>1263</b>	<b>421</b>	<b>842</b>	<b>408</b>		<b>364</b>	<b>478</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.01	Русский язык	Э							117	39	78	46		34	44								
ОУД.02	Литература	ДЗ							176	59	117	30		36	81								
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ							175	58	117	78		51	66								
ОУД.04	Математика	Э							285	95	190	90		90	100								
ОУД.05	История	ДЗ							175	58	117	18		32	85								
ОУД.06	Физическая культура	З	ДЗ						176	59	117	112		51	66								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ							105	35	70	28		70									
ОУД.08	Астрономия	ДЗ							54	18	36	6		36									
	Индивидуальный учебный проект																						
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины профильные</b>	<b>03/2ДЗ/1Э</b>							<b>783</b>	<b>261</b>	<b>522</b>	<b>312</b>		<b>230</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.09	Информатика	ДЗ							240	80	160	120		78	82								
ОУД.10	Химия	Э							381	127	254	148		98	156								
ОУД.11	Биология	ДЗ							162	54	108	44		54	54								
	<b>Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся</b>	<b>03/1ДЗ/0Э</b>							<b>60</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>30</b>		<b>0</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
УД.12	Основы проектной деятельности	-	-	ДЗ					60	20	40	30			22	18							
УД.12*	Технология								60	20	40	30											
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>53/5ДЗ/0Э</b>							<b>714</b>	<b>238</b>	<b>476</b>	<b>384</b>		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>120</b>	<b>100</b>	<b>66</b>	<b>72</b>	<b>14</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии						ДЗ		54	6	48	8								48			
ОГСЭ.02	История		ДЗ						54	6	48	8				48							





МДК.06.02	Технология ресторанного сервиса								ДЗ	162	54	108	60						46	30	32	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)								ДЗ	108		108										108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	03/ЗДЗ/0Э/1Э(к)								648	180	468	200									
МДК 07.01	Технология приготовления простых блюд и мучных изделий				ДЗк7					390	130	260	140				140	120				
МДК 07.02	Технология приготовления кондитерских изделий				ДЗк7					150	50	100	60				36	64				
УП.07	Учебная практика				ДЗ					36		36						36				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)				ДЗ					72		72						72				
	<b>Всего</b>	<b>73/37ДЗ/9Э/7Э(к)</b>								<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>2390</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
ПДП	Производственная практика (преддипломная)									144		144	144									144
ГИА	Государственная итоговая аттестация																					216

Консультации: на одного обучающегося 4 часа на каждый учебный год

Государственная (итоговая) аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1 Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы  
 Выполнение дипломной работы с 18.05.2023г. по 13.06.2023г. (4 нед.)

Защита дипломно работы с 15.06.2023 по 27.06.2023г. (2 нед.)

<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	612	720	468	432	432	252
	учебной практики				36		108		36
	производственной				72	108	324	144	180
	преддипл. практика								144
	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))		3		3	2	3	2	3
	дифф. зачетов	1	7	5	5	4	6	3	6
	зачетов	1		1	1	1	1	1	1

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	русского языка и литературы
2	иностранного языка
3	математики
4	истории
5	основ безопасности жизнедеятельности
6	информатики
7	химии и биологии
8	астрономии
9	основ проектной деятельности
10	социально-экономических дисциплин
11	иностранного языка
12	информационных технологий в профессиональной деятельности
13	экологических основ природопользования
14	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
15	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>Лаборатории:</b>
16	химии
17	метрологии и стандартизации
18	микробиологии, санитарии и гигиены
19	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
20	<b>Учебный кондитерский цех.</b>
	<b>Спортивный комплекс.</b>
21	спортивный зал
22	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
23	стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
24	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
25	актовый зал