Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Благовещенский профессиональный лицей»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседания педагогического советаот 30.08.2021г. №1 | УТВЕРЖДЕНО приказом директораКГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»от 31.08.2021г. №53/1 |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

 КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

419 группа

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

Благовещенка, 2021 г.

**План учебного процесса (для специальности СПО)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик |  Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной нагрузки | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |
| Самостоятельная учебная нагрузка | Во взаимодействии с преподавателем | I курс | II курс | III курс | IV курс |
| Зачеты | Экзамены | Нагрузка на дисциплины и МДК | По практике производственной и учебной | Промежуточная аттестация | 1 сем17 нед. | 2 сем23 нед. | 3 сем17нед. | 4 сем23нед. | 5 сем17нед. | 6 сем23нед. | 7 сем17 нед. | 8 сем23нед. |
| Всего учебных занятий  | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК |
| Теоретическое обуч. | Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ | 17нед. | 23 нед. |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **11** | **4** | **1476** |  | **1404** |  |  |  |  |  | **612** | **864** |  |  |  |  |  |  |
| **ОУП** | **Общие учебные предметы** |  |  | **1071** | **0** | **1047** | **552** | **495** |  |  |  | **401** | **670** |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.01 | Русский язык |  | 2 | 90 |  | 78 | 30 | 48 |  |  | 12 | 36 | 54 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.02 | Литература | 2 |  | 117 |  | 117 | 117 | 0 |  |  |  | 28 | 89 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.03 | Иностранный язык | 2 |  | 117 |  | 117 | 1 | 116 |  |  |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.04 | Математика |  | 2 | 168 |  | 156 | 104 | 52 |  |  | 12 | 32 | 136 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.05 | История | 2 |  | 117 |  | 117 | 15 | 102 |  |  |  | 32 | 85 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.06 | Физическая культура | 1,2 |  | 117 |  | 117 | 15 | 102 |  |  |  | 38 | 79 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 1 |  | 70 |  | 70 | 60 | 10 |  |  |  | 70 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.08 | Астрономия | 1 |  | 36 |  | 36 | 33 | 3 |  |  |  | 36 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Физика | 2 |  | 97 |  | 97 | 76 | 21 |  |  |  | 26 | 71 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.15 | Обществознание (включая экономику и право) | 2 |  | 108 |  | 108 | 68 | 40 |  |  |  | 21 | 87 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.16 | Родной язык | 1 |  | 34 |  | 34 | 33 | 1 |  |  |  | 34 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| **ОУПП.00** | **Профильные предметы** |  |  | **304** |  | **280** | **173** | **107** |  |  |  | **152** | **152** |  |  |  |  |  |  |
| ОУПП.14 | Информатика | 2 |  | 100 |  | 100 | 39 | 61 |  |  |  | 26 | 74 |  |  |  |  |  |  |
| ОУПП.11 | Биология |  | 1 | 84 |  | 72 | 57 | 15 |  |  | 12 | 84 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| ОУПП.12  | Химия |  | 2 | 120 |  | 108 | 77 | 31 |  |  | 12 | 42 | 78 |  |  |  |  |  |  |
| **ДУП.00** | **Дополнительные учебные предметы** |  |  | **101** |  | **77** | **59** | **18** |  |  |  | **59** | **42** |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности | 2 |  | 62 |  | 38 | 26 | 12 |  |  | 24 | 20 | 42 |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.02  |  Правовые основы профессиональной деятельности | 1 |  | 39 |  | 39 | 33 | 6 |  |  |  | 39 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| **ПП** | **Профессиональная подготовка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **5** |  | **452** | **18** | **434** | **110** | **324** |  |  |  |  |  | **74** | **80** | **66** | **54** | **112** | **48** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 7 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| ОГСЭ.02 | История | 3 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 8 |  | 184 | 18 | 166 |  | 166 |  |  |  |  |  | 20 | 43 | 39 | 26 | 17 | 21 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 8 |  | 164 |  | 164 | 6 | 158 |  |  |  |  |  | 18 | 37 | 27 | 28 | 27 | 27 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 7 |  | 32 |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **2** |  | **207** |  | **193** | **157** | **36** |  |  |  |  |  |  | **37** | **124** | **32** |  |  |
| ЕН.01 | Химия | 6 |  | 171 | 8 | 157 | 121 | 36 |  |  |  |  |  |  | 37 | 88 | 32 |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 5 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл**  | **11** | **2** | **881** | **72** | **801** | **398** | **403** |  |  |  |  |  | **253** | **72** | **201** | **72** | **127** | **76** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 3 |  | 64 |  | 64 | 33 | 31 |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 |  | 105 | 7 | 98 | 64 | 34 |  |  |  |  |  | 80 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питанием | 4 |  | 76 | 6 | 70 | 43 | 27 |  |  |  |  |  | 45 | 25 |  |  |  |  |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 5 |  | 70 | 6 | 64 | 30 | 34 |  |  |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 7 |  | 102 | 6 | 96 | 54 | 42 |  |  |  |  |  |  |  | 48 | 24 | 24 |  |
| ОП.06 | Основы предпринимательской деятельности | 7 |  | 36 | 4 | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 6 |  | 102 | 6 | 96 | 24 | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 48 | 48 |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 3 |  | 41 | 9 | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 4 |  | 76 | 6 | 70 | 20 | 50 |  |  |  |  |  |  | 29 | 41 |  |  |  |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | 8 |  | 36 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | 3 |  | 36 | 4 | 32 | 18 | 14 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании |  | 8 | 73 | 9 | 60 | 28 | 32 |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 36 | 24 |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле |  | 8 | 64 | 9 | 51 | 24 | 27 |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 35 | 16 |
| **ПЦ.00** | **Профессиональный цикл**  | **19** | **14** | **2708** | **72** | **2378** | **468** | **374** | **36** |  | **168** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **2** | **3** | **292** | **8** | **248** | **64** | **40** |  |  | **24** |  |  |  | **248** |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 4 | 60 | 4 | 44 | 34 | 10 |  |  |  |  |  |  | 44 |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 4 | 76 | 4 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  |  |  |
| УП.01.01 | Учебная практика | 4 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.01.01 | Производственная практика | 4 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю |  | 4 | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 136 |  | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **3** | **409** | **9** | **358** | **66** | **60** |  |  | **24** |  |  |  |  | **104** | **254** |  |  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 52 | 3 | 37 | 29 | 8 |  |  | 6 |  |   |  |  | 18 | 19 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 129 | 6 | 105 | 37 | 52 |  |  | 6 |  |  |  |  | 50 | 55 |  |  |
| УП.02.01 | Учебная практика | 6 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |
| ПП.02.01 | Производственная практика | 6 |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю |  | 6 | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 181 |  | 142 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **3** | **285** | **12** | **237** | **59** | **34** |  |  | **24** |  |  |  |  | **63** | **174** |  |  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 63 | 6 | 45 | 33 | 12 |  |  | 6 |  |  |  |  | 19 | 26 |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 66 | 6 | 48 | 26 | 22 |  |  | 6 |  |  |  |  | 20 | 28 |  |  |
| УП.03.01 | Учебная практика | 6 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 12 |  |  |
| ПП.03.02 | Производственная практика | 6 |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю |  | 6 | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 129 |  | 93 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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** | **2** | **3** | **259** | **8** | **215** | **60** | **47** |  |  | **24** |  |  |  |  |  |  | **143** | **72** |
| МДК.04.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |  | 7 | 67 | 4 | 51 | 36 | 15 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  | 51 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 7 | 72 | 4 | 56 | 24 | 32 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  | 56 |  |
| УП.04.01 | Учебная практика | 7 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| ПП.04.02 | Производственная практика | 8 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю |  | 8 | 139 |  | 107 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **3** | **354** | **11** | **307** | **73** | **54** |  |  | **24** |  |  |  |  | **20** | **179** | **108** |  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 6 | 63 | 8 | 43 | 27 | 16 |  |  | 6 |  |  |  |  | 20 | 23 |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  |  | 6 | 99 | 3 | 84 | 46 | 38 |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 84 |  |  |
| УП.05.01 | Учебная практика | 6 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.05.02 | Производственная практика | 7 |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по модулю |  | 7 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 162 |  | 127 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **2** | **1** | **333** | **6** | **303** | **55** | **48** |  | **20** | **12** |  |  |  |  |  |  | **47** | **256** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала |  |  | 141 | 6 | 123 | 55 | 48 |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 47 | 76 |
| УП.06.01 | Учебная практика | 8 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПП.06.02 | Производственная практика | 8 |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен по модулю |  | 8 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 141 |  | 123 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)** | **2** | **3** | **632** | **18** | **566** | **91** | **91** |  |  | **36** |  |  | **235** | **331** |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания |  | 3 | 120 | 12 | 90 | 43 | 47 |  |  | 12 |  |  | 90 |  |  |  |  |  |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |  | 4 | 116 | 6 | 92 | 48 | 44 |  |  | 12 |  |  | 49 | 43 |  |  |  |  |
| УП.07.01 | Учебная практика | 4 |  | 168 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 | 72 |  |  |  |  |
| ПП.07.02 | Производственная практика | 4 |  | 216 |  | 168 |  |  |  |  |  |  |  |  | 216 |  |  |  |  |
| ПМ.07.ЭК | Экзамен квалификационный |  | 4 | 12 |  | 216 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 236 |  | 182 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебная и производственная (по профилю специальности) практики** |  |  | **1356** |  | **1356** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебная практика** |  |  | **492** |  | **492** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Производственная (по профилю специальности) практика** |  |  | **864** |  | **864** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** |  |  | **144** |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
| **Всего** | **43** | **24** | **5940** | **170** | **5426** | **1996** | **1678** |  |  | **198** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  | **Всего** | Дисциплин и МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Программа обучения по специальности** |  |  |  |  | Учебной практики |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к защите дипломного проекта (работы) |  |  |  |  | Производственной практики |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Защита дипломного проекта (работы) |  |  |  |  | Преддипломной практики |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  | Консультации |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Государственный экзамен* |  |  |  |  | Экзамены |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ВСЕГО | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **900** | **612** | **684** |
|  |  |  |  |  |  |  | Количество экзаменов | **1** | **3** | **1** | **3** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Количество зачетов | **4** | **7** | **4** | **7** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **216** |

**3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | Кабинет социально-экономических дисциплин |
|  | Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
|  | Кабинет иностранного языка |
|  | Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности |
|  | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
|  | Кабинет экологических основ природопользования |
|  | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства |
|  | Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья |
|  | Кабинет организации обслуживания |
|  | Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства |
|  | Лаборатория химии |
|  | Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
|  | Лаборатория учебный кондитерский цех |
|  | **Залы:** Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;актовый зал |

**4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**4.1. Нормативная база**

Настоящий учебный план профессионального образовательного учреждения «Благовещенский профессиональный лицей» разработан на основе следующих нормативных и методических документов:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* 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);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413;
* 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;
* Профессиональный стандарт 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;
* Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
* Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «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»;

# Примерная основная образовательная программа [43.02.15 Поварское и кондитерское дело](http://www.reestrspo.ru/node/528) Регистрационный номер: 43.02.15-170519, реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр: Протокол № 1 от 28.03.2017;

* Примерная основная образовательная программа среднего общего образованияодобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
* Примерные программы общеобразовательных дисциплин, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)
* Примерная программа общеобразовательной дисциплины «Астрономия», рекомендованные ФГАУ «ФИРО» (протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.);
* Устав КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»;
* Локальные нормативные акты лицея КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»;
* Лицензия Главного Управления по образованию и делам молодежи и молодежной политики Алтайского края от 27 октября 2014 года, серия 22Л 01 №0001358, регистрационный номер 412;
* Свидетельство о государственной аккредитации от 24 мая 2017, серия 22А OJ №0002244.
1. Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин*:*

ОУП.01 Русский язык

ОУП.02 Литература

ОУП.03 Иностранный язык

ОУП.04 Математика

ОУП.05 История

ОУП.06 Физическая культура

ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУП.08 Астрономия

ОУП.10 Физика

ОУП.15 Обществознание (включая экономику и право)

ОУП.16 Родной язык

ОУПП.14 Информатика

ОУПП.11 Биология

ОУПП.12 Химия

ДУП.01 Основы проектной деятельности

ДУП.02 Правовые основы профессиональной деятельности

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Психология общения

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.03 Техническое оснащение организаций питанием

ОП.04 Организация обслуживания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Основы предпринимательской деятельности

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Финансовая грамотность

ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.13 Сервисные технологии в ресторанном деле

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

МДК.01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

**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**

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления,

 подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

УП.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Производственная практика

**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**

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления,

 подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

УП.03.01 Учебная практика

ПП.03.02 Производственная практика

**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**

МДК.04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления,

 подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.02 Производственная практика

**ПМ.05Организация 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**

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.02 Производственная практика

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала

УП.06.01 Учебная практика

ПП.06.02 Производственная практика

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**

МДК.07.01 Технология продукции общественного питания

МДК.07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий

УП.07.01 Учебная практика

ПП.07.02 Производственная практика

**4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников и включает теоретическое обучение, учебную практику (производственное обучение), производственную практику и воспитательную работу с обучающимися. Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использование учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки специалистов среднего звена.

Начало учебного года организуется с 1 сентября 202021 года. Окончание обучения 30 июня 2022 года.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю; учебная неделя в образовательном учреждении включает 5 рабочих (учебных) дней.

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в зимний период.

Продолжительность урока 45 минут с перерывом 10 минут после каждой пары и 5 минут между уроком. После 4 урока устанавливается перерыв для приема пищи 45 минут. Уроки, сдвоенные по всем предметам, кроме уроков физической культуры в залах. Последовательность и чередование уроков в каждой группе определяется расписанием занятий.

 Практические занятия по профессиональным модулям проводятся в лабораториях лицея под руководством преподавателя.

Учебная практика проводится в учебных мастерских и на учебном полигоне лицея под руководством мастера производственного обучения.

Занятия проводятся в сетке расписания. Учебная практика рассчитана на 36 часовую недельную нагрузку, 6-ти часовые занятия проводятся 6 дней в неделю.

Производственная практика проводится на предприятиях по под руководством руководителей подразделений на основании договора и детальной программы, разработанной в лицее.

Направление на практику оформляется приказом директора КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

 Мастер производственного обучения контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

 Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документа соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

 Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Социальные партнеры, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики: Потребительское общество «Благовещенский оптовый рынок»

**4.3 Структура учебного плана**

Учебный план ППССЗ имеет следующую структуру:

1. Общеобразовательный цикл

- Общие учебные предметы

- Профильные предметы

- Дополнительные учебные предметы

1. Профессиональная подготовка

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

- Математический и общий естественнонаучный цикл

- Общепрофессиональный цикл

1. Профессиональный цикл

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по профессии.

Профессиональный цикл учебного плана состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации квалифицированного рабочего служащего. Каждый профессиональный модуль включает в себя междисциплинарные курсы, учебную и производственную практику.

**4.4 Практическая подготовка, практика**

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) предусматривается практическая подготовка, которая осуществляется в виде учебной и производственной практик.

Учебные и производственные практики реализуются в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Общий объем практики составляет 1356 часов.

Учебная практика – 492 часа, производственная -864 часа.

**4.5. Порядок аттестации обучающихся**

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль знаний обучающихся может иметь следующие формы:

устный проверка выполнения письменных заданий;

защита лабораторных работ;

проведение контрольных работ;

тестирование (письменное или компьютерное);

контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной, устной или компьютерной форме);

семинарское занятие,

коллоквиум,

эссе и другие творческие работы.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель и мастер производственного обучения.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляет заместитель директора по ООД, УПР, УМР.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет старший мастер.

Данные текущего контроля используются, методическими комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

зачет;

дифференцированный зачет;

комплексный дифференцированный зачет;

экзамен;

комплексный экзамен;

экзамен по модулю;

экзамен квалификационный по профессиональному модулю;

защита индивидуального проекта.

защита курсовой работы

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебой деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые директором техникума.

На зачете, дифференцированном зачете, экзамене обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по УПР, ООД.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в экзаменационную ведомость.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04 , ПМ.05, ПМ.06 Экзамен квалификационный проводится после освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, который включает в себя проведение практики. По результатам экзамена квалификационного обучающийся получает свидетельство о профессиях Повар, кондитер. Присвоение квалификации по профессиям проводится с участием работодателей.

Экзамен по модулю, экзамен квалификационный представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю, экзамену квалификационному допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю, экзамена квалификационного по ПМ готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу экзамена по модулю, экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;

- свидетельство об освоении профессионального модуля;

- аттестационные листы по практике;

- экзаменационная ведомость;

- журнал теоретического обучения, журнал учета учебной и производственной практик;

- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю, экзамена квалификационного создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена по модулю, экзамена квалификационного, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Критерии оценки индивидуального проекта

 Для оценивания проектной работы педагог руководствуется уровневым подходом сформированности навыков проектной деятельности.

 Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из критериев.

Содержательное описание каждого критерия