



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования

основное общее образование

форма обучения

очная

квалификация

повар ↔ кондитер

срок получения СПО по ППКРС

3 г 10 мес

год начала подготовки по УП

2018г

приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016г №1569

1 Календарный учебный график

4 курс		3 курс		2 курс		1 курс	
	30 авг-5 сент		31 авг-6 сент		2-8 сент	1	1н 3-9 сент
	6-12 сент		7-13 сент		9-15 сент	2	10-16 сент
	13-19 сент		14-20 сент		16-22 сент	3	17-23 сент
	20-26 сент		21-27 сент		23-29 сент	4	24-30 сент
	27 сент-3 октяб		28 сент-4 октяб		30 сент-6 октяб	5	1-7 октяб
	4-10 октяб		5-11 октяб		7-13 октяб	6	8-14 октяб
	11-17 октяб		12-18 октяб		14-20 октяб	7	15-21 октяб
	18-24 октяб	/у	19-25 октяб		21-27 октяб	8	22-28 октяб
у	25 -31 окт	у	26 окт -2 нояб		28 окт -4 нояб	9	29 окт -5 нояб
у	1-7 нояб	у	3-8 нояб		5-10 нояб	10	6-11 нояб
у	8-14 ноябр	у	9-15 ноябр		11-17 ноябр	11	12-18 ноябр
у	15-21 ноябр	пп	16-22 ноябр		18-24 ноябр	12	19-25 ноябр
пп	22-28 ноябр	пп	23-29 ноябр		25 нояб-1 дек	13	26 нояб-2 дек
пп	29 нояб-5 декаб	пп	30 нояб-6 декаб		2-8 декаб	14	3-9 декаб
пп	6-12 декаб	пп	7-13 декаб		9-15 декаб	15	10-16 декаб
пп	13-19 декаб	пп	14-20 декаб	/у	16-22 декаб	16	17-23 декаб
пп	20-26 декаб	пп	21-27 декаб	у	23-29 декаб	17	24-30 декаб
к	27 дек - 2 январ	к	28 дек - 3 январ	к	30 дек - 5 январ	к	31 дек - 6 январ
к	3-9 январ	к	4-10 январ	к	6-12 январ	к	7-13 январ
	10-16 январ		11-17 январ		13-19 январ	20	14-20 январ
	17-23 январ		18-24 январ		20-26 январ	21	21-27 январ
	24-30 январ		25-31 январ		27 январ-2 фев	22	28 январ-3 фев
	31 январ-6 феврал		1-7 феврал		3-9 феврал	23	4-10 феврал
	7-13 феврал		8-14 феврал		10-16 феврал	24	11-17 феврал
	14-20 феврал		15-21 феврал		17-23 феврал	25	18-24 феврал
	21-27 феврал		22-28 феврал		24 февр - 1 март	26	25 февр - 3 март
	28 февр-6 март		1-7 март		2-8 март	27	4-10 март
	7-13 март		8-14 март		9-15 март	28	11-17 март
	14-20 март		15-21 март		16-22 март	29	18-24 март
	21-27 март		22-28 март		23-29 март	30	25-31 март
у	28 март-3 апрел		29 март-4 апрел		30 март-5 апрел	31	1-7 апрел
у	4-10 апрел	па	5-11 апрел		6-12 апрел	32	8-14 апрел
у	11-17 апрел	у	12-18 апрел		13-19 апрел	33	15-21 апрел
у	18-24 апрел	у	19-25 апрел		20-26 апрел	34	22-28 апрел
у	25 апр-1 мая	у	26 апр-2 мая		27 апр-3 мая	35	29 апр-5 мая
пп	2-8 мая	у	3-9 мая		4-10 мая	36	6-12 мая
пп	9-15 мая	пп	10-16 мая		11-17 мая	37	13-19 мая
пп	16-22 мая	пп	17-23 мая		18-24 мая	38	20-26 мая
пп	23-29 мая	пп	24-30 мая		25-31 мая	39	27 мая - 2 июня
пп	30 мая - 5 июня	пп	31 мая - 6 июня	/у	1-7 июня	40	3-9 июня
пп	6-12 июня	пп	7-13 июня	у	8-14 июня	41	10-16 июня
па	13-19 июня	пп	14-20 июня	па	15-21 июня	42	17-23 июня
Г	20-26 июня	па	21-27 июня	па	22-28 июня	43	24-30 июня
Г	27 июня-3 июля	к	28 июня-4 июля	к	29 июня-5 июля	44	1-7 июля
*	4-10 июля	к	5-11 июля	к	7-12 июля	45	8-14 июля
*	11-17 июля	к	12-18 июля	к	13-19 июля	46	15-21 июля
*	18-24 июля	к	19-25 июля	к	20-26 июля	47	22-28 июля
*	25-31 июля	к	26 июл-1 август	к	27 июл-2 август	48	29 июл-4 август
*	1-7 август	к	2-8 август	к	3-9 август	49	5-11 август
*	8-14 август	к	9-15 август	к	10-16 август	50	12-18 август
*	15-21 август	к	16-22 август	к	17-23 август	51	19-25 август
*	22-28 август	к	23-29 август	к	24-30 август	52	26 авг-1 сент

Обозначения:		у	Учебная практика
па	Промежуточная аттестация	пп	Производственная практика
к	Каникулы	пдп	Преддипломная практика
		Г	Государственная итоговая
		*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
										учебная			производственная					
	всего		1 пол		2 пол		всего	1 пол	2 пол	всего	1 пол	2 пол	всего	всего				
	нед.	часов	нед.	часов	нед.	часов	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
1	37,5	1350	17	612	20,5	738	1	0	1	1,5	0	1,5	0	0	0	0	11	51
2	36	1296	15,5	558	20,5	738	2	0	2	3	1,5	1,5	0	0	0	0	11	52
3	19,5	702	7,5	270	12	432	2	0	2	7,5	3,5	4	12	6	6	0	11	52
4	19	684	8	288	11	396	1	0	1	9	4	5	11	5	6	2	2	44
Итог	112	4032	48	1728	64	2304	6	0	6	21	9	12	23	11	12	2	35	199

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной				Распределение обязательной			
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		зачет	диф зачет	экзамен	другие формы аттестации		Самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	по УД и МДК		по практикам УП и ПП	консультации	промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									теоретическое обучение	лаб и практ занятий											
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины					2160	0	2052	636	1416		52	56	516	632	344	560	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины					1190	0	1138	338	800		24	28	250	298	220	370	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык			4		126	0	114	50	64		6	6	26	30	26	32				
ОУД.02	Литература		4			176	0	172	50	122		2	2	42	44	30	56				
ОУД.03	Иностранный язык		4			176	0	172	30	142		2	2	42	42	30	58				
ОУД.04	Математика			4		240	0	228	48	180		6	6	52	62	56	58				
ОУД.05	История		4			176	0	172	106	66		2	2	30	56	30	56				
ОУД.06	Физическая культура	2	4			178	0	172	4	168		2	4	40	46	30	56				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности				4	78	0	72	30	42		2	4	18			36				
ОУД.08	Астрономия				4	40	0	36	20	16		2	2			18	18				
ОУД.09	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей					812	0	776	260	516		18	18	216	280	108	172	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика		4			112	0	108	40	68		2	2	24	30	24	30				
ОУД.10	Физика		4			112	0	108	18	90		2	2	24	30	24	30				
ОУД.11	Химия			4		184	0	172	52	120		6	6	30	56	30	56				
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)				4	176	0	172	84	88		2	2	30	56	30	56				
ОУД.13	Биология				2	76	0	72	22	50		2	2	30	56	30	56				
ОУД.14	География				2	76	0	72	22	50		2	2	36	36						
ОУД.15	Экология				2	76	0	72	22	50		2	2	36	36						
ОУД.00	Дополнительные учебные дисциплины					158	0	138	38	100	0	10	10	50	54	16	18	0	0	0	0
ОУД.16	Основы проектной деятельности				2,4	78	0	66	16	50		6	6	16	16	16	18				
ОУД.17	Искусство (МХК)	2				38	0	34	10	24		2	2	16	18						
ОУД.18	Основы рисунка		2			42	0	38	12	26		2	2	18	20						
ПА.01	Промежуточная аттестация					108															
ОП	Общепрофессиональный цикл					832	32	758	278	480	0	8	34	40	50	92	116	88	190	94	120
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2			46	2	42	20	22			2	20	24						
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров		4			74	2	70	30	40			2			30	42				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4		102	4	88	36	52		4	6	20	26	20	26				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8			50	2	46	20	26			2						20	28	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		8			74	2	70	30	40			2						36	18	
ОП.06	Охрана труда		6			38	2	34	16	18			2						36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			38	2	34	0	34			2						36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	0	36	18	18						18	18				
ОП.09	Физическая культура		6			44	2	40	2	38			2						20	22	
ВОП.10	Детское и диетическое питание			6		82	4	68	20	48		4	6						36	36	
ВОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности		4			56	2	52	20	32			2			24	30				
ВОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6			58	2	54	20	34			2					32	24		
ВОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции		8			58	2	54	20	34			2							26	
ВОП.14	Предпринимательская деятельность		8			76	4	70	26	44			2							30	
П.00	Профессиональный цикл					2804	50	1140	478	662	1584	12	54	56	110	176	116	524	602	518	672
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2	1		389	6	162	64	98	216	2	9	56	110	110	0	108	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1			58	2	54	20	34		1	1	56							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			115	4	108	44	64		1	2		56	56					
УП.01	учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					108									54	54					
ПП.01	производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					108					108								108	0	
ПМ.01.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			5		6							6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента		2	1		489	8	188	78	110	288	2	9	0	0	66	116	162	140	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		3			68	2	64	28	36		1	1			66					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		6			133	6	124	50	74		1	2				62	30	38		

УП.02	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				144					144						54	60	30			
ПП.02	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				144					144							72	72			
ПМ.02.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		6		6						6										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	1	1		397	8	168	70	98	216	2	9	0	0	0	0	0	140	252	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	7			58	2	54	20	34		1	1						56		0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента				123	6	114	50	64		1	2						48	72	0	
УП.03	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				108					108								36	72	0	
ПП.03	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				108					108									108	0	
ПМ.03.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		7		6						6										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1		505	10	202	86	116	288	2	9	0	0	0	0	0	0	266	234	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	8			68	2	64	28	36		1	1							66		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				149	8	138	58	80		1	2							56	90	
УП.04	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				144					144									72	72	
ПП.04	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				144					144									72	72	
ПМ.04.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8		6						6										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	1		581	12	240	110	130	324	2	9	0	0	0	0	254	322	0	0	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			74	4	68	28	40		1	1					72	0			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				183	8	172	82	90		1	2					80	100			
УП.05	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				144					144							66	78			
ПП.05	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				180					180							36	144			
ПМ.05.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6		6						6										
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	1	1		443	6	180	70	110	252	2	9	0	0	0	0	0	0	0	438	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	8			58	2	54	20	34		1	1							0	56	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели				133	4	126	50	76		1	2							0	130	
УП.06	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели				108					108									0	108	
ПП.06	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели				144					144									0	144	
ПМ.06.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели		8		6						6										
ПА.02	Промежуточная аттестация				108																
	ИТОГО часов				3672	82	1898	756	1142	1584	20	88					612	792	612	792	
ПА.Итог	Промежуточная аттестация/консультации в рамках пром. аттест.				216								0	1	0	2	0,0	2,0	0,0	1,0	
	Капитулярное время				35н								2н	9н	2н	9н		9н	2н		
	Государственная итоговая аттестация				72															72	
	Всего учебной нагрузки				5904	82	1898	756	1142	1584	0	0					612	794	612	865	
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена					Всего	4032	УД и МДК				612	738	558	738	270	432	288	396			
						756	УП				0	54	54	54	126	144	144	180			
						828	ПП				0	0	0	0	216	216	180	216			
						216	зачетов				0	2	0	0	0	0	0	0	0		
							диф зачетов				1	2	2	8	1	5	1	6			
							экзаменов				0	0	0	4	1	4	1	2			
72	ГИА				0	0	0	0	0	0	0	0									
5904																				72	

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- Закон Свердловской области от 15.07.2013 г. № 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области";
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Примерная основная образовательная программа – ОП ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (рег. от 31.03.17 г. № 43.01.09-170331)
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);
- требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. №189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Устав ГБПОУ СО «ЕТХМ».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения - 2 недели.

1.3. Формирование вариативной части ППКРС

Объем времени (612 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей с целью расширения общепрофессиональной и профессиональной подготовки с учетом требований работодателей:

ОП.00 Общепрофессиональный цикл:

1. ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров 30ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

2. ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места 32ч - Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ.

3. ВОП.10 Детское и диетическое питание 72ч - Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 13.04.2017г. №02-01-82/3097 «О подготовке специалистов по приготовлению блюд детского и диетического питания»

4. ВОП. 11 Психология и этика профессиональной деятельности 54ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

5. ВОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности 56ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

6. ВОП.13 Контроль качества приготовления кулинарной продукции 56ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

7. ВОП.14 Предпринимательская деятельность 74ч - Стратегия социально-экономического развития Свердловской области до 2030 года

П.00 Профессиональный цикл

1. МДК. 4.2 Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 94ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

2. МДК.6.1 Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели. 44ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

3. МДК.6.2 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели 100ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

1.4. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1872 часа – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся 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 производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО Повар,

кондитер и присвоении квалификации по профессии – Повар↔ Кондитер.

1.6. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

	Кабинеты:
№309	социально-экономических дисциплин
№109	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
№110	товароведения продовольственных товаров
№110	технологии кулинарного и кондитерского производств
№310	иностранного языка
№401	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
№110	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
№100	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	место для стрельбы
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актный зал