

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППСЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
ОУД.00	Базовые общеобразовательные дисциплины													
ОУД.01	Русский язык													
ОУД.02	Литература													
ОУД.03	Иностранный язык													
ОУД.04	История													
ОУД.05	Физическая культура													
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности													
ОУД.07	Астрономия													
ОУД.08	Математика													
ОДП.00	Профильные общеобразовательные дисциплины													
ОУД.09	Химия													
ОУД.10	Биология													
ОУД.11	Информатика													
	Дополнительные общеобразовательные дисциплины													
ОУД.12	Обществознание													
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.06	Основы исследовательской деятельности													
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.	

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 7.4.	ПК 7.5.	ПК 7.6.
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ОП.11	Основы предпринимательства												
ПМ.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.01	Технология приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4.											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	ПК 3.4.											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.4.											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	ПК 4.4.											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК		
УП	Учебная практика														
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 (ПМ.01)	3	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	36	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	3	2	72		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 (ПМ.04)	7	1	36		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.07.01	Учебная практика по МДК.07.01 (ПМ.07)	7	1	36		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.07.02	Учебная практика по МДК.07.02 (ПМ.07)	8	1	36		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)														
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 (ПМ.01)	4	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	36	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	4	1	36		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 (ПМ.03)	4	1	36		-	на студ.	*	на подгр.						
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02 (ПМ.02)	5	2	72		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 (ПМ.03)	5	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	36					
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 (ПМ.04)	5	2	72		-	на студ.	*	на подгр.						
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 (ПМ.03)	6	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	36	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 (ПМ.04)	6	1	36		-	на студ.	*	на подгр.						
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 (ПМ.05)	6	1	36		-	на студ.	*	на подгр.	36					
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 (ПМ.06)	6	1	36		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 (ПМ.04)	7	2	72		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 (ПМ.05)	7	1	36		-	на студ.	*	на подгр.						
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 (ПМ.07)	7	1	36		-	на студ.	*	на подгр.						
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 (ПМ.05)	8	1	36		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 (ПМ.07)	8	2	72		-	на студ.	*	на подгр.		ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)														
ПДП.1	Преддипломная практика	8	4	144		-	на студ.	*	на подгр.	144	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
*															

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Английского языка
3	Немецкого языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Экологических основ природопользования
6	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснения
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014 г., зарегистр. Министерством юстиции РФ 23.07.2014 г. рег.№33234. Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в действующей редакции), «Рекомендации 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» (№06-259, от 17.03.2015 г., в действующей редакции).
1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
2. График учебного процесса включает 120 недель теоретического обучения по учебным дисциплинам (УД) и междисциплинарным курсам (МДК), 5 недель учебной практики (УП), 28 недели производственной практики (ПП): 23 недели – по профилю специальности, 4 недели - преддипломной (ПДП), 7 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (ГИА), 34 недели каникул. Первая учебная неделя (начало занятий): с 1 сентября. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятиями - не менее 10 минут, перерыв для питания не менее 30 минут. Шестидневная учебная неделя.
3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов или рассредоточенно (рассредоточенная практика - РП). Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
5. В рамках реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студенты осваивают профессию рабочих: 12901 Кондитер
6. Общеобразовательный цикл
Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:
При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе "Рекомендаций 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" (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования. Выбран естественнонаучный профиль.
Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО осуществляется на 1 курсе. Общеобразовательный цикл предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин: учебных дисциплин из обязательных предметных областей, дополнительных учебных дисциплин, курсов общих для включения во все учебные планы учебных дисциплин. В рамках социально-экономического профиля профессионального образования в общеобразовательный цикл включены общие для включения во все учебные планы учебные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия"; цикл содержит следующие профильные дисциплины: "Информатика", "Химия", "Биология"; дополнительной дисциплиной в общеобразовательном цикле является учебная дисциплина "Экология". По общеобразовательным дисциплинам предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и др.). В рабочих программах общеобразовательных учебных дисциплин выделено время в рамках изучения каждой дисциплины на определение тем индивидуальных проектов и рекомендаций по их выполнению (в начале изучения дисциплины), на защиту проектов (в конце изучения дисциплины). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя общеобразовательной дисциплины. Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 60%, часть формируемая участниками образовательных отношений составляет 40% от общего объема общеобразовательного цикла: увеличено по учебной дисциплине "Русский язык", которая включена из предметной области "Русский язык и литература" и выбрана обучающимися и их родителями (законными представителями) из предметной области "Родной язык и родная литература" - "Родной язык" (Русский); включает изучение дисциплин "География", "Обществознание", "Физика", дополнительной дисциплины "Экология".
7. Формирование вариативной части ОПОП
Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работодателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном на и социально-экономическом цикле на 132 ч., математическом и общем естественнонаучном учебном цикле на 4 ч., в профессиональном цикле на 728 ч.
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
Введены учебные дисциплины: "Русский язык и культура речи" (56 часов) для формирования высокого уровня речевой культуры студента, орфографической и пунктуационной грамотности, моделирования речевого поведения работника организаций общественного питания в соответствии с задачами общения, владение умением опознавать, анализировать и оценивать языковые факты с точки зрения нормативности и уместности при общении на работе и в быту; "Основы исследовательской деятельности" (40 часов) для применения теоретических знаний для решения конкретных практических задач, изучения методики исследовательской работы (выпускной квалификационной работы). В цикл включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (36 часов) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Увеличено количество часов по учебной дисциплине "Химия" (на 4 часа) для проведения лабораторных работ по химическим реакциям процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов.		
Профессиональный цикл:		
В общепрофессиональные дисциплины введены дисциплины "Основы предпринимательства" (36 часов) с целью формирования у студентов системы практически ориентированных знаний и навыков в области осуществления хозяйственной деятельности организаций общественного питания; привития комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации, что должно подготовить работника сферы общественного питания к самостоятельной предпринимательской деятельности; "Искусство гостеприимства" (166 часов) для формирования у студентов профессионального поведения и делового этикета, умения организовывать встречу, прием, размещение и обслуживание гостей, "Основы финансовой грамотности" (40 часов) в соответствии с Письмом Министерства образования Калининградской области №7224 от 29.06.16 г. На 106 часов увеличено количество часов по другим общепрофессиональным дисциплинам ("Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Физиология питания", "Организация хранения и контроль запасов и сырья", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Метрология и стандартизация", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Охрана труда") с целью качественной организации студентами технологических процессов производства продукции общественного питания; с целью повышения профессиональной компетентности студентов.		
С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей (на 380 часов): ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/ должностям служащих. По МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предусмотрено выполнение курсовой работы		
8. Формы проведения консультаций		
Учебные дисциплины/ профессиональные модули, завершающиеся экзаменом и (или) квалификационным экзаменом сопровождаются групповыми консультациями, устанавливается норма времени для их проведения – 12 часов/ 1 академическая группа, в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины. Индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, практикам, МДК, проводятся преподавателем в установленный день недели.		
9. Формы проведения промежуточной аттестации		
Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачёта (З) и дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный (Эк), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваивается определённая квалификация. Форма проведения квалификационного экзамена устанавливается по усмотрению преподавателей. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику, производственную практику.		
10. Формы проведения государственной итоговой аттестации		
В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО КСТ Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Студентам, осваивающим программу подготовки специалистов среднего звена, необходимо выполнить выпускную квалификационную работу в форме дипломной работы.		
Согласовано		
Заседание методического совета		Председатель методического совета
протокол № ____ от "____" _____ 20__г.		Зам. директора
		А.С. Алукриева
Председатели предметных (цикловых) комиссий:		
1. Общих гуманитарных и социальных дисциплин:		Н.Н. Невинская
2. Математических и общих естественнонаучных дисциплин:		Т.В. Ключанова
3. Общепрофессиональных дисциплин:		А.А. Колганова
4. Технологических дисциплин:		Н.В. Есина
5. Дисциплин профессионального цикла:		Н.В. Есина