УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 31 мая 2023 г. № 11)

Председатель Учёного совета
В.И. Бакайтис

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — Поварское и кондитерское дело
код — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, срок получения СПО по ППССЗ: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	2116	2168	180	4464	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						480	480	76	404		480	
ОГСЭ.01	Основы философии			2		50	50	8	42		50	
ОГСЭ.02	История			2		50	50	8	42		50	
ОГСЭ.03	Психология общения			2		38	38	12	26		38	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		176	176	32	144		176	
ОГСЭ.05	Физическая культура		135	7	1357	166	166	16	150		166	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						180	180	32	142	6	180	
ЕН.01	Экологические основы природопользования			1		38	38	12	26		38	
ЕН.02	Химия	2				142	142	20	116	6	142	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						1108	1108	234	820	54	1108	
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2		56	56	24	32		56	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				94	94	16	75	3	94	
ОПЦ.03	Техническое оснащение предприятий питания	2				119	119	20	96	3	119	
ОПЦ.04	Организация обслуживания в предприятиях питания	8				88	88	12	70	6	88	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8		96	96	16	74	6	96	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8				60	60	16	38	6	60	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				100	100	8	86	6	100	
ОПЦ.08	Охрана труда	2				45	45	12	30	3	45	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			2		68	68	8	60		68	
ОПЦ.10	Кулинария народов мира	8				100	100	22	72	6	100	
ОПЦ.11	Физиология питания	6				58	58	16	36	6	58	
ОПЦ.12	Безопасность пищевых продуктов	4				58	58	24	31	3	58	
ОПЦ.13	Товароведение продовольственных товаров	2				90	90	24	60	6	90	
ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности		5			38	38	8	30		38	
ОПЦ.15	Основы предпринимательской деятельности		5			38	38	8	30		38	
ПЦ.Профессиональный цикл						2480	2480	1558	802	120	2480	
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**444**		**44**		284	**284**	**186**	**80**	**18**	284	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				48	48	6	39	3	48	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				80	80	36	41	3	80	
УП.01.01	Учебная практика			4		72	72	72			72	
ПП.01.01	Производственная практика			4		72	72	72			72	
ПМ.01.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*4*				12	12			12	12	
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**444**		**44**	**4**	482	**482**	**318**	**146**	**18**	482	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				47	47	6	38	3	47	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4	171	171	60	108	3	171	
УП.02.01	Учебная практика			4		108	108	108			108	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4		144	144	144			144	
ПМ.02.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*4*				12	12			12	12	
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**	**666**		**66**		356	**356**	**208**	**136**	**12**	356	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				43	43	6	37		43	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				121	121	22	99		121	
УП.03.01	Учебная практика			6		72	72	72			72	
ПП.03.01	Производственная практика			6		108	108	108			108	
ПМ.03.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				12	12			12	12	
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**	**666**		**66**		318	**318**	**176**	**130**	**12**	318	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				45	45	8	37		45	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				117	117	24	93		117	
УП.04.01	Учебная практика			6		36	36	36			36	
ПП.04.01	Производственная практика			6		108	108	108			108	
ПМ.04.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				12	12			12	12	
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**	**888**		**78**		312	**312**	**176**	**118**	**18**	312	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8				43	43	6	34	3	43	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8				113	113	26	84	3	113	
УП.05.01	Учебная практика			7		36	36	36			36	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8		108	108	108			108	
ПМ.05.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*				12	12			12	12	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**88**		**77**		200	**200**	**122**	**60**	**18**	200	
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8				80	80	14	60	6	80	
УП.06.01	Учебная практика			7		36	36	36			36	
ПП.06.01	Производственная практика			7		72	72	72			72	
ПМ.06.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*				12	12			12	12	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**	**68**		**666888**		528	**528**	**372**	**132**	**24**	528	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			8		108	108	36	72		108	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 " Кондитер"			6		108	108	48	60		108	
УП.07.01	Учебная практика			6		36	36	36			36	
УП.07.02	Учебная практика			8		36	36	36			36	
ПП.07.01	Производственная практика			6		108	108	108			108	
ПП.07.02	Производственная практика			8		108	108	108			108	
ПМ.07.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*68*				24	24			24	24	
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216	
01(Д)	Государственная итоговая аттестация			8		216	216	216			216	

Курс 1

Индекс	Сем. 1 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 2 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ПП	299	50	6	24			219		423	26	14	40			325	18
ОГСЭ	82	14		6			62		82	4		16			62	
ОГСЭ.01	20	4					16		30			4			26	
ОГСЭ.02	20	4					16		30			4			26	
ОГСЭ.03	20	4					16		18	4		4			10	
ОГСЭ.04	4			4					4			4				
ОГСЭ.05	18	2		2			14									
ЕН	62	12	2	6			42		118	6	2	4			100	6
ЕН.01	12	8		4					26						26	
ЕН.02	50	4	2	2			42		92	6	2	4			74	6
ОПЦ	155	24	4	12			115		223	16	12	20			163	12
ОПЦ.01	20	8	2	2			8		36	4	2	6			24	
ОПЦ.02																
ОПЦ.03	50	4	2	2			42		69	4	2	6			54	3
ОПЦ.04																
ОПЦ.05																
ОПЦ.06																
ОПЦ.07																
ОПЦ.08	25	2		4			19		20	2		4			11	3
ОПЦ.09	20	4					16		48			4			44	
ОПЦ.10																
ОПЦ.11																
ОПЦ.12																
ОПЦ.13	40	6		4			30		50	6	8				30	6
ОПЦ.14																
ОПЦ.15																
ПЦ и далее (до 01(Д))																

Курс 2

Индекс	Сем. 3 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 4 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ПП	257	28	12	20	20		177		719	26	16	434			201	42
ОГСЭ	30	2		6			22		28			4			24	
ОГСЭ.01																
ОГСЭ.02																
ОГСЭ.03																
ОГСЭ.04	10			4			6		28			4			24	
ОГСЭ.05	20	2		2			16									
ЕН																
ЕН.01																
ЕН.02																
ОПЦ	80	8		10			62		72	10		12			44	6
ОПЦ.01																
ОПЦ.02	50	2		4			44		44	4		6			31	3
ОПЦ.03–ОПЦ.11																
ОПЦ.12	30	6		6			18		28	6		6			13	3
ОПЦ.13–ОПЦ.15																
ПЦ	147	18	12	4	20		93		619	16	16	418			133	36
ПМ.01	60	**10**	**4**	**4**			**42**		224	**6**	**8**	**154**			**38**	**18**
МДК.01.01	20	4					16		28			2			23	3
МДК.01.02	40	6	4	4			26		40	6	8	8			15	3
УП.01.01									72			72				
ПП.01.01									72			72				
ПМ.01.01(К)									12							*12*
ПМ.02	87	**8**	**8**		**20**		**51**		395	**10**	**8**	**264**			**95**	**18**
МДК.02.01	27	4					23		20			2			15	3
МДК.02.02	60	4	8		20		28		111	10	8	10			80	3
УП.02.01									108			108				
ПП.02.01									144			144				
ПМ.02.01(К)									12							*12*
ПМ.03 и далее (до 01(Д))																

Курс 3

Индекс	Сем. 5 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 6 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ПП	486	40	22	22			402		842	22	34	488			250	48
ОГСЭ	82	2		6			74		74			4			70	
ОГСЭ.01–ОГСЭ.03																
ОГСЭ.04	62			4			58		20			4			16	
ОГСЭ.05	20	2		2			16		54						54	
ЕН, ЕН.01, ЕН.02																
ОПЦ	130	14	6	12			98		104	4		4			84	12
ОПЦ.01–ОПЦ.06																
ОПЦ.07	80	2	6				72		20						14	6
ОПЦ.08–ОПЦ.10																
ОПЦ.11	10	4		4			2		48	4		4			34	6
ОПЦ.12–ОПЦ.13																
ОПЦ.14	20	4		4			12		18						18	
ОПЦ.15	20	4		4			12		18						18	
ПЦ	274	24	16	4			230		664	18	34	480			96	36
ПМ.01–ПМ.02.01(К)																
ПМ.03	100	**10**	**2**	**2**			**86**		256	**4**	**4**	**186**			**50**	**12**
МДК.03.01	20	4					16		23			2			21	
МДК.03.02	80	6	2	2			70		41	4	4	4			29	
УП.03.01									72			72				
ПП.03.01									108			108				
ПМ.03.01(К)									12							*12*
ПМ.04	120	**10**	**2**				**108**		198	**10**	**6**	**148**			**22**	**12**
МДК.04.01	20	4					16		25	4					21	
МДК.04.02	100	6	2				92		17	6	6	4			1	
УП.04.01									36			36				
ПП.04.01									108			108				
ПМ.04.01(К)									12							*12*
ПМ.05–ПМ.06.01(К)																
ПМ.07	54	**4**	**12**	**2**			**36**		210	**4**	**24**	**146**			**24**	**12**
МДК.07.01																
МДК.07.02	54	4	12	2			36		54	4	24	2			24	
УП.07.01									36			36				
УП.07.02																
ПП.07.01									108			108				
ПП.07.02																
ПМ.07.01(К)									12							*12*
ГИА, 01(Д)																

Курс 4

Индекс	Сем. 7 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 8 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ПП	540	34	20	166			320		898	30	28	494			274	72
ОГСЭ	50	2		6			42		52			4			48	
ОГСЭ.01–ОГСЭ.03																
ОГСЭ.04	20			4			16		28			4			24	
ОГСЭ.05	30	2		2			26		24						24	
ЕН, ЕН.01, ЕН.02																
ОПЦ	182	16	4	10			152		162	16	10	10			102	24
ОПЦ.01–ОПЦ.03																
ОПЦ.04	58	2		2			54		30	2	4	2			16	6
ОПЦ.05	40	4		4			32		56	4		4			42	6
ОПЦ.06	30	4		4			22		30	4		4			16	6
ОПЦ.07–ОПЦ.09																
ОПЦ.10	54	6	4				44		46	6	6				28	6
ОПЦ.11–ОПЦ.15																
ПЦ	308	16	16	150			126		468	14	18	264			124	48
ПМ.01–ПМ.04.01(К)																
ПМ.05	106	**8**	**4**	**38**			**56**		206	**6**	**6**	**114**			**62**	**18**
МДК.05.01	20	4					16		23			2			18	3
МДК.05.02	50	4	4	2			40		63	6	6	4			44	3
УП.05.01	36			36												
ПП.05.01									108			108				
ПМ.05.01(К)									12							*12*
ПМ.06	148	**4**		**110**			**34**		52	**4**		**4**			**26**	**18**
МДК.06.01	40	4		2			34		40	4		4			26	6
УП.06.01	36			36												
ПП.06.01	72			72												
ПМ.06.01(К)									12							*12*
ПМ.07	54	**4**	**12**	**2**			**36**		210	**4**	**12**	**146**			**36**	**12**
МДК.07.01	54	4	12	2			36		54	4	12	2			36	
МДК.07.02																
УП.07.01																
УП.07.02									36			36				
ПП.07.01																
ПП.07.02									108			108				
ПМ.07.01(К)									12							*12*
ГИА									216			216				
01(Д)									216			216				

Закрепленная кафедра

Индекс	Код	Наименование	Компетенции
ОГСЭ.01	22	Философии и истории	
ОГСЭ.02	22	Философии и истории	
ОГСЭ.03	26	Педагогики, психологии и социологии	
ОГСЭ.04	5	Иностранных языков и русской филологии	
ОГСЭ.05	21	Физического воспитания и спорта	
ЕН.01	16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ЕН.02	16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.01	17	Товароведения и экспертизы товаров	
ОПЦ.02	28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.03	16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.04	28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.05	36	Теоретической и прикладной экономики	
ОПЦ.06	30	Теории и истории государства и права	
ОПЦ.07	28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.08	16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.09	16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.10	28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.11	28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.12	28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.13	17	Товароведения и экспертизы товаров	
ОПЦ.14	2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	
ОПЦ.15	32	Торгового дела и рекламы	
МДК.01.01	28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.01.02	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.01.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.01.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.01.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
МДК.02.01	28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.02.02	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.02.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.02.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.02.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
МДК.03.01	28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.03.02	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.03.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.03.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.03.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
МДК.04.01	28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.04.02	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.04.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.04.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.04.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
МДК.05.01	28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.05.02	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.05.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.05.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.05.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
МДК.06.01	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.06.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.06.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.06.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
МДК.07.01	28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.07.02	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.07.01	28	Технологии и организации общественного питания	
УП.07.02	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.07.01	28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.07.02	28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.07.01(К)	*28*	Технологии и организации общественного питания	
01(Д)	28	Технологии и организации общественного питания	

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с:

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 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 г., регистрационный № 44828;

– приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

– приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 5.05.2022 г. № 311 (зарегистрировано в Минюсте РФ 27 мая 2022 г., регистрационный № 68606);

– Уставом Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Организация учебного процесса в университете по программе подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

– учебный год начинается в соответствии с календарный учебным графиком;

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы среднего профессионального образования по заочной форме обучения составляет 160 часов в год;

– продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышать 8 часов в день;

– продолжительность академического часа – 45 минут;

– общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период;

– основной формой организации образовательного процесса по заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация), периодичность и сроки проведения сессии установлены в календарном учебном графике учебного плана, проводится по расписанию;

– общая продолжительность сессий в учебном году по заочной форме обучения на 1-м и 2-м курсах - 30 календарных дней, на последующих курсах - 40 календарных дней.

– годовой бюджет времени по заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса): сессия - 4 или 6

недель в зависимости от курса, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

– на последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время;

– к экзамену по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамену (квалификационному) допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные и практические работы, курсовые работы (проекты) и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля успеваемости, сдавшие все домашние контрольные работы, а также прошедшие практику в рамках данного модуля;

– консультации по всем дисциплинам, планируются из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося, которые проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время;

– по заочной форме обучения практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения;

– в межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК - не более двух;

– количество экзаменов в учебном году - не более 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не планироваться другие виды учебной деятельности.

2.2. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объём обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 5940 часов, на вариативную часть выделено 1296 часов.

3. Программа подготовки специалистов среднего звена.

3.1. Реализация программы подготовки специалистов среднего звена реализуется в форме практической подготовки с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практическая подготовка реализуется при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, выполнение курсовых работ, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

В структуре образовательной программы объём практическая подготовка составляет:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - более 15%;

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - более 35%;

Профессиональный учебный цикл:

– общепрофессиональные дисциплины - более 75%;

– профессиональные модули - более 90%;

3.2. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Психология общения», «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

3.3. Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 ч.

Для подгрупп девушек 48 часов, отведённые на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

3.4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности направленной на

формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

3.5. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

3.6. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «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».

3.7. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексный экзамен проводятся по следующим дисциплинам:

- «ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания» и «ОП.08 Охрана труда»;
- «МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и «МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»;
- «МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и «МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»;
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов» и «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- «МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и «МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»;
- «МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и «МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

4. Формирование вариативной части ППССЗ

4.1. Часы вариативной части, выделенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки), дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Часы отведенные на вариативную часть распределены следующим образом:

- в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикле составляет - 24 часа;
- в цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины:
- «ОП.13 Основы финансовой грамотности» (36 часов) и «ОП.14 Основы предпринимательской деятельности» (36 часов), вариативная часть составляет 660 часов;
- в профессиональных модулях вариативная часть составляет 612 часов.

5. Государственная итоговая аттестация.

5.1. Государственная итоговая аттестация составляет 6 недель.

5.2. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Согласовано:

Проректор по учебной работе		Л.В. Ватлина
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю. Миллер
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания		С. Ю. Глебова