УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 31 мая 2023г. № 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 основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому дело

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ** 4г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
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: 4 года 10 месяцев, год начала подготовки 2020

-	-	Форма контроля				Итого акад.часов					Объём ОП		Закрепленная кафедра		-
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Код	Наименование	Компетенции
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	160	1244	72	1476				
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	160	1244	72	1476				
СОО.01	**Предлагаемые ОО**														
СОО.02	**Базовые дисциплины**	2		12222222		895	895	88	783	24	895				
СОО.02.01	Русский язык	2				102	102	12	66	24	102		5	Иностранных языков и русской филологии	
СОО.02.02	Литература			2		117	117	12	105		117		5	Иностранных языков и русской филологии	
СОО.02.03	Иностранный язык			2		117	117	8	109		117		5	Иностранных языков и русской филологии	
СОО.02.04	История			1		117	117	12	105		117		22	Философии и истории	
СОО.02.05	Физическая культура			2		117	117	4	113		117		21	Физического воспитания и спорта	
СОО.02.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		70	70	8	62		70		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
СОО.02.07	Астрономия			2		39	39	8	31		39		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
СОО.02.08	Родной язык			2		36	36	8	28		36		5	Иностранных языков и русской филологии	
СОО.02.09	Естествознание			2		180	180	16	164		180		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
СОО.03	**Профильные дисциплины**	22		22		581	581	72	461	48	581				
СОО.03.01	"Математика" (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	2				258	258	32	202	24	258		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
СОО.03.02	Информатика			2		100	100	12	88		100		6	Информатики	
СОО.03.03	Обществознание (включая экономику и право)	2		2		223	223	28	171	24	223		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
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			4		50	50	8	42		50		22	Философии и истории	
ОГСЭ.02	История			4		50	50	8	42		50		22	Философии и истории	
ОГСЭ.03	Психология общения			4		38	38	12	26		38		26	Педагогики, психологии и социологии	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			А		176	176	32	144		176		5	Иностранных языков и русской филологии	
ОГСЭ.05	Физическая культура		357	9		166	166	16	150		166		21	Физического воспитания и спорта	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						180	180	32	142	6	180				
ЕН.01	Экологические основы природопользования			3		38	38	12	26		38		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ЕН.02	Химия	4				142	142	20	116	6	142		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						1108	1108	234	820	54	1108				
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4		56	56	24	32		56		17	Товароведения и экспертизы товаров	
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6				94	94	16	75	3	94		28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.03	Техническое оснащение предприятий питания	4				119	119	20	96	3	119		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.04	Организация обслуживания в предприятиях питания	10				88	88	12	70	6	88		28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			А		96	96	16	74	6	96		36	Теоретической и прикладной экономики	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	10				60	60	16	38	6	60		30	Теории и истории государства и права	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				100	100	8	86	6	100		6	Информатики	
ОПЦ.08	Охрана труда	4				45	45	12	30	3	45		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	8	60		68		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПЦ.10	Кулинария народов мира	10				100	100	22	72	6	100		28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.11	Физиология питания	8				58	58	16	36	6	58		28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.12	Безопасность пищевых продуктов	6				58	58	24	31	3	58		28	Технологии и организации общественного питания	
ОПЦ.13	Товароведение продовольственных товаров	4				90	90	24	60	6	90		17	Товароведения и экспертизы товаров	
ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности		7			38	38	8	30		38		2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	
ОПЦ.15	Основы предпринимательской деятельности		7			38	38	8	30		38		32	Торгового дела и рекламы	
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**	666		66		284	284	186	80	18	284				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6				48	48	6	39	3	48		28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6				80	80	36	41	3	80		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.01.01	Учебная практика			6		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.01.01	Производственная практика			6		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.01.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания	
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**	666		66	6	482	482	318	146	18	482				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				47	47	6	38	3	47		28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			6	171	171	60	108	3	171		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.02.01	Учебная практика			6		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.02.01	Производственная практика			6		144	144	144			144		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.02.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания	
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**	888		88		356	356	208	136	12	356				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8				43	43	6	37		43		28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8				121	121	22	99		121		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.03.01	Учебная практика			8		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.03.01	Производственная практика			8		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.03.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания	
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**	888		88		318	318	176	130	12	318				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8				45	45	8	37		45		28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8				117	117	24	93		117		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.04.01	Учебная практика			8		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.04.01	Производственная практика			8		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.04.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания	
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**	101010		910		312	312	176	118	18	312				
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10				43	43	6	34	3	43		28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10				113	113	26	84	3	113		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.05.01	Учебная практика			9		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.05.01	Производственная практика			10		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.05.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*10*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	1010		99		200	200	122	60	18	200				
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	А				80	80	14	60	6	80		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.06.01	Учебная практика			9		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.06.01	Производственная практика			9		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.06.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*А*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**	810		88810 1010		528	528	372	132	24	528				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			10		108	108	36	72		108		28	Технологии и организации общественного питания	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 " Кондитер"			8		108	108	48	60		108		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.07.01	Учебная практика			8		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания	
УП.07.02	Учебная практика			10		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.07.01	Производственная практика			8		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания	
ПП.07.02	Производственная практика			10		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*810*				24	24			24	24		*28*	Технологии и организации общественного питания	
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216				
01(Д)	Государственная итоговая аттестация					216	216	216			216		28	Технологии и организации общественного питания	

Курс 1 – Курс 2

Индекс	Сем. 1 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 2 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 3 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 4 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ОП	612	40	8	34			530		864	24	8	46			714	72																
СОО	612	40	8	34			530		864	24	8	46			714	72																
СОО.01																																
СОО.02	356	30	2	22			302		539	4	2	28			481	24																
СОО.02.01	20	4		4			12		82			4			54	24																
СОО.02.02	50	4		4			42		67			4			63																	
СОО.02.03	50			4			46		67			4			63																	
СОО.02.04	50	4		4			42		67			4			63																	
СОО.02.05	40	2					38		77			2			75																	
СОО.02.06	30	4					26		40			4			36																	
СОО.02.07	20	4		4			12		19						19																	
СОО.02.08	16	4					12		20			4			16																	
СОО.02.09	80	4	2	2			72		100	4	2	2			92																	
СОО.03	256	10	6	12			228		325	20	6	18			233	48																
СОО.03.01	106	4		4			98		152	14		10			104	24																
СОО.03.02	50		6				44		50		6				44																	
СОО.03.03	100	6		8			86		123	6		8			85	24																
ПП																	309	50	6	24			229		423	26	14	40			325	18
ОГСЭ																	92	14		6			72		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																	28	2		2			24									
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																																

Курс 3 – Курс 4

Индекс	Сем. 5 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 6 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 7 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. 8 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ПП	271	28	12	20	20		191		719	26	16	434			201	42	540	40	22	22			456		788	22	34	488			196	48
ОГСЭ	44	2		6			36		28			4			24		136	2		6			128		20			4			16	
ОГСЭ.04	10			4			6		28			4			24		62			4			58		20			4			16	
ОГСЭ.05	34	2		2			30										74	2		2			70									
ОПЦ	80	8		10			62		72	10		12			44	6	130	14	6	12			98		104	4		4			84	12
ОПЦ.02	50	2		4			44		44	4		6			31	3																
ОПЦ.07																	80	2	6				72		20						14	6
ОПЦ.11																	10	4		4			2		48	4		4			34	6
ОПЦ.12	30	6		6			18		28	6		6			13	3																
ОПЦ.14																	20	4		4			12		18						18	
ОПЦ.15																	20	4		4			12		18						18	
ПЦ	147	18	12	4	20		93		619	16	16	418			133	36	274	24	16	4			230		664	18	34	480			96	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																	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.07																	54	4	12	2			36		210	4	24	146			24	12
МДК.07.02																	54	4	12	2			36		54	4	24	2			24	
УП.07.01																									36			36				
ПП.07.01																									108			108				
ПМ.07.01(К)																									12							*12*

Курс 5

Индекс	Сем. 9 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт	Сем. A Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАтт
ПП	540	34	20	166			320		874	30	28	494			250	72
ОГСЭ	50	2		6			42		28			4			24	
ОГСЭ.04	20			4			16		28			4			24	
ОГСЭ.05	30	2		2			26									
ОПЦ	182	16	4	10			152		162	16	10	10			102	24
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.10	54	6	4				44		46	6	6				28	6
ПЦ	308	16	16	150			126		468	14	18	264			124	48
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	
УП.07.02									36			36				
ПП.07.02									108			108				
ПМ.07.01(К)									12							*12*
ГИА									216			216				
01(Д)									216			216				

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:

– приказом 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 образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– 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. Общеобразовательный цикл

3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

3.2. С учетом реализации Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена срок обучения увеличен на 52 недели из них: 30 дней - теоретическое обучение, 11 недель – каникулы, в том числе две недели в зимний период..

3.3. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования составлено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).

3.5 Отдельные разделы (темы) дисциплин направлены на формирование определенных практических навыков, ориентированных на будущую профессиональную деятельность с учетом специфики подготовки в рамках образовательной программы по специальности.

3.6. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

3.7. Продолжение освоения федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» и отдельных дисциплин профессионального цикла.

3.8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов,

включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «История», «Химия».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена.

4.1. 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%;

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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».

4.7. 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».

5. Формирование вариативной части ППССЗ

5.1. 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.

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