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 Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 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: 3 год 10 месяцев, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Форма контроля: Экзамен	Форма контроля: Зачет	Форма контроля: Зачет с оц.	Форма контроля: КР	Итого акад.часов: Экспертное	Итого акад.часов: По плану	Итого акад.часов: С преп.	Итого акад.часов: СР	Итого акад.часов: ПАтт	Объём ОП: Обяз. часть	Объём ОП: Вар. часть	Закрепленная кафедра: Код	Закрепленная кафедра: Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1404		72	1476			
СО.Среднее общее образование						1476	1476	1404		72	1476			
БД	**Базовые дисциплины**	**2**		**22222 222**		895	**895**	**871**		**24**	895			
БД.01	Русский язык	2				102	102	78		24	102		5	Иностранных языков и русской филологии
БД.02	Литература			2		117	117	117			117		5	Иностранных языков и русской филологии
БД.03	Иностранный язык			2		117	117	117			117		5	Иностранных языков и русской филологии
БД.04	История			2		117	117	117			117		22	Философии и истории
БД.05	Физическая культура			2		117	117	117			117		21	Физического воспитания и спорта
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		70	70	70			70		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
БД.07	Астрономия			2		39	39	39			39		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
БД.08	Родной язык			2		36	36	36			36		5	Иностранных языков и русской филологии
БД.09	Естествознание			2		180	180	180			180		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПД	**Профильные дисциплины**	**22**		**12**		581	**581**	**533**		**48**	581			
ПД.01	"Математика" (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	2		1		258	258	234		24	258		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПД.02	Информатика			2		100	100	100			100		6	Информатики
ПД.03	Обществознание (включая экономику и право)	2				223	223	199		24	223		22	Философии и истории
ПОО	**Предлагаемые ОО**													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	4014	234	216	3172	1292		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						480	480	446	34		428	52		
ОГСЭ.01	Основы философии			3		50	50	48	2		32	18	22	Философии и истории
ОГСЭ.02	История			4		50	50	48	2		32	18	22	Философии и истории
ОГСЭ.03	Психология общения			6		38	38	36	2		38		26	Педагогики, психологии и социологии
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		176	176	158	18		160	16	5	Иностранных языков и русской филологии
ОГСЭ.05	Физическая культура		34567	8		166	166	156	10		166		21	Физического воспитания и спорта
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						180	180	154	20	6	180			
ЕН.01	Экологические основы природопользования			6		38	38	36	2		38		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ЕН.02	Химия	4		3		142	142	118	18	6	142		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						1104	1104	976	68	60	618	486		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3		56	56	54	2		36	20	17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5*				94	94	86	2	6	44	50	28	Технологии и организации общественного питания
ОП.03	Техническое оснащение предприятий питания	4*				119	119	106	10	3	77	42	16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.04	Организация обслуживания в предприятиях питания	7				88	88	72	8	8	88		28	Технологии и организации общественного питания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6		96	96	94	2		96		36	Теоретической и прикладной экономики
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8				60	60	48	6	6	60		30	Теории и истории государства и права
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				100	100	84	8	8	100		6	Информатики
ОП.08	Охрана труда	4*				45	45	36	6	3	45		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68			68		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.10	Кулинария народов мира	7				100	100	84	8	8		100	28	Технологии и организации общественного питания
ОП.11	Физиология питания			5		58	58	50	2	6		58	28	Технологии и организации общественного питания
ОП.12	Безопасность пищевых продуктов	5*				58	58	50	2	6		58	28	Технологии и организации общественного питания
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	4		3		86	86	72	8	6		86	17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.14	Основы финансовой грамотности		8*			38	38	36	2		2	36	2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности		8*			38	38	36	2		2	36	32	Торгового дела и рекламы
ПЦ.Профессиональный цикл						2484	2484	2222	112	150	1730	754		
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**333**		**33**		288	**288**	**252**		**36**	232	**56**		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3*				50	50	38		12	38	12	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3*				82	82	70		12	38	44	28	Технологии и организации общественного питания
УП.01.01	Учебная практика			3		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.01.01	Производственная практика			3		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.01.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*3*				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**	**444**		**44**	**4**	482	**482**	**432**	**32**	**18**	312	**170**		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				47	47	36	8	3	36	11	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4	171	171	144	24	3	36	135	28	Технологии и организации общественного питания
УП.02.01	Учебная практика			4		108	108	108			84	24	28	Технологии и организации общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика			4		144	144	144			144		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.02.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*4*				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**	**555**		**55**		356	**356**	**322**	**16**	**18**	264	**92**		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*				43	43	38	2	3	36	7	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*				121	121	104	14	3	36	85	28	Технологии и организации общественного питания
УП.03.01	Учебная практика			5		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика			5		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.03.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*5*				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**	**666**		**66**		318	**318**	**286**	**14**	**18**	228	**90**		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*				45	45	36	6	3	36	9	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*				117	117	106	8	3	36	81	28	Технологии и организации общественного питания
УП.04.01	Учебная практика			6		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика			6		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				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**	**666**		**66**		312	**312**	**278**	**16**	**18**	228	**84**		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*				43	43	36	4	3	36	7	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*				113	113	98	12	3	36	77	28	Технологии и организации общественного питания
УП.05.01	Учебная практика			6		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.05.01	Производственная практика			6		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				12	12			12	12		*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**88**		**88**		200	**200**	**172**	**10**	**18**	154	**46**		
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8				80	80	64	10	6	34	46	28	Технологии и организации общественного питания
УП.06.01	Учебная практика			8		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.06.01	Производственная практика			8		72	72	72			72		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.06.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*8*				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)**	**78**		**77788 8**		528	**528**	**480**	**24**	**24**	312	**216**		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			8		108	108	96	12			108	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 " Кондитер"			7		108	108	96	12			108	28	Технологии и организации общественного питания
УП.07.01	Учебная практика			7		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания
УП.07.02	Учебная практика			8		36	36	36			36		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.07.01	Производственная практика			7		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.07.02	Производственная практика			8		108	108	108			108		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.07.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*78*				24	24			24	24		*28*	Технологии и организации общественного питания
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216			
ГИА.02	Государственная итогова аттестация					216	216	216			216		28	Технологии и организации общественного питания

Курс 1

Индекс	Сем. 1 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Сем. 2 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ОП	612	242	52	318					864	288	62	442				72
СО	612	242	52	318					864	288	62	442				72
БД	350	**120**	**20**	**210**					545	**182**	**30**	**309**				**24**
БД.01	34	16		18					68	20		24				24
БД.02	50	24		26					67	34		33				
БД.03	50			50					67			67				
БД.04	52	24		28					65	32		33				
БД.05	50			50					67			67				
БД.06	34	16		18					36	18		18				
БД.07									39	20		19				
БД.08									36	18		18				
БД.09	80	40	20	20					100	40	30	30				
ПД	262	**122**	**32**	**108**					319	**106**	**32**	**133**				**48**
ПД.01	118	58		60					140	36		80				24
ПД.02	50	18	32						50	18	32					
ПД.03	94	46		48					129	52		53				24

Курс 2

Индекс	Сем. 3 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Сем. 4 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП	612	180	98	272		8	18	36	900	184	124	470	20		66	36
ОГСЭ	100	24		72		2	2		126	24		96			6	
ОГСЭ.01	50	24		24			2									
ОГСЭ.02									50	24		24			2	
ОГСЭ.04	26			24		2			38			36			2	
ОГСЭ.05	24			24					38			36			2	
ЕН	62	28	12	12		2	8		80	34	16	14			10	6
ЕН.02	62	28	12	12		2	8		80	34	16	14			10	6
ОПЦ	162	82	54	14		4	8		212	78	52	52			18	12
ОП.01	56	28	24			2	2									
ОП.03	38	24	12			2			81	34	34				10	3
ОП.08									45	18		18			6	3
ОП.09	26	12		14					42	8		34				
ОП.13	42	18	18				6		44	18	18				2	6
ПЦ	288	46	32	174				36	482	48	56	308	20		32	18
ПМ.01	288	**46**	**32**	**174**				**36**								
МДК.01.01	50	24		14				12								
МДК.01.02	82	22	32	16				12								
УП.01.01	72			72												
ПП.01.01	72			72												
ПМ.01.ЭК	12							*12*								
ПМ.02									482	**48**	**56**	**308**	**20**		**32**	**18**
МДК.02.01									47	10		26			8	3
МДК.02.02									171	38	56	30	20		24	3
УП.02.01									108			108				
ПП.02.01									144			144				
ПМ.02.ЭК									12							*12*

Курс 3

Индекс	Сем. 5 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Сем. 6 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП	612	136	36	370		10	24	36	864	178	80	532			38	36
ОГСЭ	46			44			2		100	18		78			4	
ОГСЭ.03									38	18		18			2	
ОГСЭ.04	24			22			2		30			30				
ОГСЭ.05	22			22					32			30			2	
ЕН									38	18		18			2	
ЕН.01									38	18		18			2	
ОПЦ	210	90		90		6	6	18	96	46		48			2	
ОП.02	94	42		42		2	2	6								
ОП.05									96	46		48			2	
ОП.11	58	24		24		2	2	6								
ОП.12	58	24		24		2	2	6								
ПЦ	356	46	36	236		4	16	18	630	96	80	388			30	36
ПМ.03	356	**46**	**36**	**236**		**4**	**16**	**18**								
МДК.03.01	43	10		26		2	2	3								
МДК.03.02	121	36	36	30		2	14	3								
УП.03.01	72			72												
ПП.03.01	108			108												
ПМ.03.ЭК	12							*12*								
ПМ.04									318	**48**	**40**	**198**			**14**	**18**
МДК.04.01									45	10		26			6	3
МДК.04.02									117	38	40	28			8	3
УП.04.01									36			36				
ПП.04.01									108			108				
ПМ.04.ЭК									12							*12*
ПМ.05									312	**48**	**40**	**190**			**16**	**18**
МДК.05.01									43	10		26			4	3
МДК.05.02									113	38	40	20			12	3
УП.05.01									36			36				
ПП.05.01									108			108				
ПМ.05.ЭК									12							*12*

Курс 4

Индекс	Сем. 7 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Сем. 8 Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП	612	118	180	230			48	36	864	120	48	620			40	36
ОГСЭ	60			48			12		48			40			8	
ОГСЭ.04	34			24			10		24			20			4	
ОГСЭ.05	26			24			2		24			20			4	
ОПЦ	288	90	132	18			24	24	136	60		60			10	6
ОП.04	88	36	18	18			8	8								
ОП.06									60	24		24			6	6
ОП.07	100	12	72				8	8								
ОП.10	100	42	42				8	8								
ОП.14									38	18		18			2	
ОП.15									38	18		18			2	
ПЦ	264	28	48	164			12	12	464	60	48	304			22	30
ПМ.06									200	**32**		**140**			**10**	**18**
МДК.06.01									80	32		32			10	6
УП.06.01									36			36				
ПП.06.01									72			72				
ПМ.06.ЭК									12							*12*
ПМ.07	264	**28**	**48**	**164**			**12**	**12**	264	**28**	**48**	**164**			**12**	**12**
МДК.07.01									108	28	48	20			12	
МДК.07.02	108	28	48	20			12									
УП.07.01	36			36												
УП.07.02									36			36				
ПП.07.01	108			108												
ПП.07.02									108			108				
ПМ.07.ЭК	12							*12*	12							*12*
ГИА									216			216				
ГИА.02									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 20.12.2016 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);

– письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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».

– 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 первого сентября, заканчивается согласно графику учебного процесса;

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;

– продолжительность академического часа – 45 минут, большая перемена - 30 минут, учебная неделя составляет шесть дней;

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

2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком, проводится по расписанию.

2.4. 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. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

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).

3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

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 1процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

5. Формирование вариативной части

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.13Основы 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.

6. Государственная итоговая аттестация.

6.1. Государственная итоговая аттестация составляет 6 недель.

6.2. 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