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

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

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: 2 года 10 месяцев, год начала подготовки 2022

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов					Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА													
СО.Среднее общее образование													
+	БД	**Базовые дисциплины**											
+	ПД	**Профильные дисциплины**											
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**											
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4004	244	216	3172	1292
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							480	480	444	36		428	52
+	ОГСЭ.01	Основы философии			1		50	50	48	2		32	18
+	ОГСЭ.02	История			2		50	50	48	2		32	18
+	ОГСЭ.03	Психология общения			4		38	38	36	2		38	
+	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		176	176	156	20		160	16
+	ОГСЭ.05	Физическая культура		12345	6		166	166	156	10		166	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							180	180	152	22	6	180	
+	ЕН.01	Экологические основы природопользования			4		38	38	36	2		38	
+	ЕН.02	Химия	2		1		142	142	116	20	6	142	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							1112	1112	974	78	60	626	486
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1		56	56	52	4		36	20
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3*				94	94	84	4	6	44	50
+	ОП.03	Техническое оснащение предприятий питания	2*				119	119	104	12	3	77	42
+	ОП.04	Организация обслуживания в предприятиях питания	5				88	88	72	8	8	88	
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4		104	104	102	2		104	
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6				60	60	48	6	6	60	
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				100	100	84	8	8	100	
+	ОП.08	Охрана труда	2*				45	45	36	6	3	45	
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2		68	68	68			68	
+	ОП.10	Кулинария народов мира	5				100	100	84	8	8		100
+	ОП.11	Физиология питания			3		58	58	48	4	6		58
+	ОП.12	Безопасность пищевых продуктов	3*				58	58	48	4	6		58
+	ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	2		1		86	86	72	8	6		86
+	ОП.14	Основы финансовой грамотности		6*			38	38	36	2		2	36
+	ОП.15	Основы предпринимательской деятельности		6*			38	38	36	2		2	36
ПЦ.Профессиональный цикл							2476	2476	2218	108	150	1722	754
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	111		11		288	288	252		36	232	56
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1*				50	50	38		12	38	12
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1*				82	82	70		12	38	44
+	УП.01.01	Учебная практика			1		72	72	72			72	
+	ПП.01.01	Производственная практика			1		72	72	72			72	
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*1*				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**	222		22	2	482	482	432	32	18	312	170
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2				47	47	36	8	3	36	11
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2			2	171	171	144	24	3	36	135
+	УП.02.01	Учебная практика			2		108	108	108			84	24
+	ПП.02.01	Производственная практика			2		144	144	144			144	
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*2*				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**	333		33		356	356	318	20	18	264	92
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3*				43	43	36	4	3	36	7
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3*				121	121	102	16	3	36	85
+	УП.03.01	Учебная практика			3		72	72	72			72	
+	ПП.03.01	Производственная практика			3		108	108	108			108	
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*3*				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**	444		44		318	318	286	14	18	228	90
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4*				45	45	36	6	3	36	9
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4*				117	117	106	8	3	36	81
+	УП.04.01	Учебная практика			4		36	36	36			36	
+	ПП.04.01	Производственная практика			4		108	108	108			108	
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*4*				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**	444		44		304	304	278	8	18	220	84
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4*				43	43	36	4	3	36	7
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4*				105	105	98	4	3	28	77
+	УП.05.01	Учебная практика по 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			4		36	36	36			36	
+	ПП.05.01	Производственная практика по 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			4		108	108	108			108	
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен (квалификационный) по 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*	*4*				12	12			12	12	
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	66		66		200	200	172	10	18	154	46
+	МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6				80	80	64	10	6	34	46
+	УП.06.01	Учебная практика			6		36	36	36			36	
+	ПП.06.01	Производственная практика			6		72	72	72			72	
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*6*				12	12			12	12	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**	56		555666		528	528	480	24	24	312	216
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			6		108	108	96	12			108
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 " Кондитер"			5		108	108	96	12			108
+	УП.07.01	Учебная практика			5		36	36	36			36	
+	УП.07.02	Учебная практика			6		36	36	36			36	
+	ПП.07.01	Производственная практика			5		108	108	108			108	
+	ПП.07.02	Производственная практика			6		108	108	108			108	
+	ПМ.07.ЭК	*КвалификационныйЭкзамен*	*56*				24	24			24	24	
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216			216	
+	ГИА.02	Государственная итоговая аттестация					216	216	216			216	

Индекс	Курс 1																Курс 2							
	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ОП																								
СО																								
БД																								
ПД																								
ПОО																								
ПП	612	180	98	272			26	36	900	184	124	470	20		66	36	612	136	36	370			34	36
ОГСЭ	100	24		72			4		126	24		96			6		46			44			2	
ОГСЭ.01	50	24		24			2																	
ОГСЭ.02									50	24		24			2									
ОГСЭ.03																								
ОГСЭ.04	26			24			2		38			36			2		24			22			2	
ОГСЭ.05	24			24					38			36			2		22			22				
ЕН	62	28	12	12			10		80	34	16	14			10	6								
ЕН.01																								
ЕН.02	62	28	12	12			10		80	34	16	14			10	6								
ОПЦ	162	82	54	14			12		212	78	52	52			18	12	210	90		90			12	18
ОП.01	56	28	24				4																	
ОП.02																	94	42		42			4	6
ОП.03	38	24	12				2		81	34	34				10	3								
ОП.04																								
ОП.05																								
ОП.06																								
ОП.07																								
ОП.08									45	18		18			6	3								
ОП.09	26	12		14					42	8		34												
ОП.10																								
ОП.11																	58	24		24			4	6
ОП.12																	58	24		24			4	6
ОП.13	42	18	18				6		44	18	18				2	6								
ОП.14																								
ОП.15																								
ПЦ	288	46	32	174				36	482	48	56	308	20		32	18	356	46	36	236			20	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*								
ПМ.03																	356	46	36	236			20	18
МДК.03.01																	43	10		26			4	3
МДК.03.02																	121	36	36	30			16	3
УП.03.01																	72			72				
ПП.03.01																	108			108				
ПМ.03.ЭК																	12							*12*
ПМ.04 – ПМ.07.ЭК, ГИА, ГИА.02																								

Индекс	Курс 2								Курс 3																Закрепленная кафедра	
	Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6									
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование
ОП																										
СО																										
БД																										
ПД																										
ПОО																										
ПП	864	186	80	532			30	36	612	120	178	230			48	36	864	120	48	620			40	36		
ОГСЭ	100	18		78			4		60			48			12		48			40			8			
ОГСЭ.01																									22	Философии и истории
ОГСЭ.02																									22	Философии и истории
ОГСЭ.03	38	18		18			2																		26	Педагогики, психологии и социологии
ОГСЭ.04	30			30					34			24			10		24			20			4		5	Иностранных языков и русской филологии
ОГСЭ.05	32			30			2		26			24			2		24			20			4		21	Физического воспитания и спорта
ЕН	38	18		18			2																			
ЕН.01	38	18		18			2																		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ЕН.02																									16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПЦ	104	54		48			2		288	92	130	18			24	24	136	60		60			10	6		
ОП.01																									17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.02																									28	Технологии и организации общественного питания
ОП.03																									16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.04									88	36	18	18			8	8									28	Технологии и организации общественного питания
ОП.05	104	54		48			2																		36	Теоретической и прикладной экономики
ОП.06																	60	24		24			6	6	30	Теории и истории государства и права
ОП.07									100	12	72				8	8									6	Информатики
ОП.08																									16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.09																									16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.10									100	44	40				8	8									28	Технологии и организации общественного питания
ОП.11																									28	Технологии и организации общественного питания
ОП.12																									28	Технологии и организации общественного питания
ОП.13																									17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.14																	38	18		18			2		2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита
ОП.15																	38	18		18			2		32	Торгового дела и рекламы
ПЦ	622	96	80	388			22	36	264	28	48	164			12	12	464	60	48	304			22	30		
ПМ.01																										
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.ЭК																									*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.02																										
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.ЭК																									*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.03																										
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.ЭК																									*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04	318	48	40	198			14	18																		
МДК.04.01	45	10		26			6	3																	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.04.02	117	38	40	28			8	3																	28	Технологии и организации общественного питания
УП.04.01	36			36																					28	Технологии и организации общественного питания
ПП.04.01	108			108																					28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04.ЭК	12							*12*																	*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05	304	48	40	190			8	18																		
МДК.05.01	43	10		26			4	3																	28	Технологии и организации общественного питания
МДК.05.02	105	38	40	20			4	3																	28	Технологии и организации общественного питания
УП.05.01	36			36																					28	Технологии и организации общественного питания
ПП.05.01	108			108																					28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05.ЭК	12							*12*																	*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.06																	200	32		140			10	18		
МДК.06.01																	80	32		32			10	6	28	Технологии и организации общественного питания
УП.06.01																	36			36					28	Технологии и организации общественного питания
ПП.06.01																	72			72					28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.06.ЭК																	12							*12*	*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.07									264	28	48	164			12	12	264	28	48	164			12	12		
МДК.07.01																	108	28	48	20			12		28	Технологии и организации общественного питания
МДК.07.02									108	28	48	20			12											
УП.07.01									36			36													28	Технологии и организации общественного питания
УП.07.02																	36			36						
ПП.07.01									108			108													28	Технологии и организации общественного питания
ПП.07.02																	108			108					28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.07.ЭК									12							*12*	12							*12*	*28*	Технологии и организации общественного питания
ГИА																	216			216						
ГИА.02																	216			216					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:

– 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 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.

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. 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 контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда».

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

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.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.

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