МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)"

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
_____ А. Шестаков
"20" _____ 2020

СОГЛАСОВАНО:
Начальник УУ
_____ М.И. Нестеров

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

СПО

Институт спорта, туризма и сервиса: Многопрофильный колледж

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Образовательный уровень СПО **базовый**
Квалификация **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Срок обучения **2 года 10 месяцев**
Форма обучения **очная**
Уровень образования, необходимый для приема **среднее общее**
Профиль получаемого профессионального образования **социально-экономический**

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Прием 2022/2023 уч.год

| Курс | Сентябрь | | | | 29IX - 5X | Октябрь | | | 27X - 2XI | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | 29XII - 4I | Январь | | | 26I - 1II | Февраль | | | 23II - 1III | Март | | | | 30III - 5II | Апрель | | | 27II - 3V | Май | | | | Июнь | | | | 29VI - 5VII | Июль | | | 27VII - 1VIII | Август | | | | Теор. обучение | | Промежуточная аттестация | Практика | | | Подготовка ВКР | Защита выпускной квалификационной работы | Каникулы | ВСЕГО |
|---|---|---

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации распределение по семестрам: экзамены / экзамены квалификационные	зачеты	дифференцированные зачеты	курсовые проекты (работы) / индивидуальный проект	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час): Самостоятельная учебная работа	в том числе: нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Обязательная часть					**702**	**38**	**646**	**168**	**238**	**408**		**10**	**8**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**					**476**	**20**	**456**	**122**	**134**	**322**			
ОГСЭ.01	Основы философии			4		**36**		36		36				
ОГСЭ.02	История			2		**36**		36		36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		**162**	20	142	52		142			
ОГСЭ.04	Физическая культура		2 4	6		**168**		168	48	6	162			
ОГСЭ.05	Психология общения			1		**42**		42	14	32	10			
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи			1		**32**		32	8	24	8			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**					**226**	**18**	**190**	**46**	**104**	**86**		**10**	**8**
ЕН.01	Химия	3				**226**	18	190	46	104	86		10	8
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть)					**3546**	**138**	**1734**	**1520**	**904**	**782**	**48**	**86**	**112**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**812**	**30**	**728**	**476**	**380**	**348**		**20**	**34**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1				**94**	8	74	44	36	38		4	8
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2				**108**		96	88	62	34		4	8
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1				**74**		64	42	36	28		4	6
ОП.04	Организация обслуживания			5		**74**	4	70	74	32	38			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				**122**	10	100	60	54	46		4	8
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			2		**32**		32	12	26	6			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		**104**	8	96	60	24	72			
ОП.08	Охрана труда			1		**32**		32	16	22	10			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2		**68**		68	48	20	48			
ОП.10	Диетология и основы детского питания	6				**40**		32	32	24	8		4	4
ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства					**32**		32		22	10			
ОП.12	Основы предпринимательства, открытие собственного дела			5		**32**		32		22	10			
П.00	**Профессиональный цикл**					**2734**	**108**	**1006**	**1044**	**524**	**434**	**48**	**66**	**78**
	в том числе часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик					**1476**		**1476**	**1476**					
ПМ.00	**Профессиональные модули**					**2590**	**108**	**1006**	**1044**	**524**	**434**	**48**	**66**	**78**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**					**290**	**24**	**108**	**108**	**56**	**52**		**6**	**8**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1		**44**	12	32	32	24	8			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1		**88**	12	76	76	32	44			
	Экзамен квалификационный по ПМ.01	1				**14**							6	8
УП.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			1		**72**		72	72					
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					**72**		72	72					
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с**					**444**	**14**	**190**	**190**	**94**	**80**	**16**	**8**	**16**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2				**50**	4	34	34	28	6		4	8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				2	**166**	10	156	156	66	74	16		
	Экзамен квалификационный по ПМ.02	2				**12**							4	8

Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам

Цикл № п/п	Наименование	I курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2
1	2	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	Обязательная часть	**334**	**18**	**316**		**144**	**172**				**122**	**212**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**234**	**8**	**226**	**50**	**94**	**132**				**122**	**112**
ОГСЭ.01	Основы философии											
ОГСЭ.02	История	36		36		36						36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	66	8	58	16		58				24	42
ОГСЭ.04	Физическая культура	58		58	12	2	56				24	34
ОГСЭ.05	Психология общения	42		42	14	32	10				42	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	32		32	8	24	8				32	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**100**	**10**	**90**	**22**	**50**	**40**					**100**
ЕН.01	Химия	100	10	90	22	50	40					100
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть)	**468**	**46**	**372**	**702**	**186**	**170**	**16**	**18**	**32**	**358**	**420**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**94**	**8**	**74**	**404**	**36**	**38**		**4**	**8**	**226**	**216**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	94	8	74	44	36	38		4	8	82	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	108		96	88	62	34		4	8		96
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	74		64	42	36	28		4	6	64	
ОП.04	Организация обслуживания											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32		32	12	26	6					32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности											
ОП.08	Охрана труда	32		32	16	22	10				32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68		68	48	20	48					68
ОП.10	Диетология и основы детского питания											
ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства											
ОП.12	Основы предпринимательства, открытие собственного дела											
П.00	**Профессиональный цикл**	**374**	**38**	**298**	**298**	**150**	**132**	**16**	**14**	**24**	**132**	**204**
	в том числе часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик											
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**254**	**22**	**232**	**232**	**98**	**118**	**16**			**88**	**166**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**146**	**24**	**108**	**108**	**56**	**52**		**6**	**8**	**132**	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	12	32	32	24	8				44	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	12	76	76	32	44				88	
	Экзамен квалификационный по ПМ.01	14							6	8		
УП.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72						72	
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72						72	
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с**	**228**	**14**	**190**	**190**	**94**	**80**	**16**	**8**	**16**		**204**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	4	34	34	28	6		4	8		38
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	166	10	156	156	66	74	16				166
	Экзамен квалификационный по ПМ.02	12							4	8		

Цикл № п/п	Наименование	II курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	3	4
1	2	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
	Обязательная часть	**300**	**16**	**266**		**92**	**174**		**10**	**8**	**168**	**114**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**174**	**8**	**166**	**42**	**38**	**128**				**60**	**114**
ОГСЭ.01	Основы философии	36		36		36						36
ОГСЭ.02	История											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60	8	52	18		52				24	36
ОГСЭ.04	Физическая культура	78		78	24	2	76				36	42
ОГСЭ.05	Психология общения											
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи											
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**126**	**8**	**100**	**24**	**54**	**46**		**10**	**8**	**108**	
ЕН.01	Химия	126	8	100	24	54	46		10	8	108	
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть)	**708**	**38**	**616**	**582**	**306**	**294**	**16**	**30**	**24**	**264**	**390**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**202**	**8**	**194**	**130**	**84**	**110**				**48**	**154**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания											
ОП.04	Организация обслуживания	42		42	42	22	20					42
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	56		56	28	38	18					56
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	104	8	96	60	24	72				48	56
ОП.08	Охрана труда											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности											
ОП.10	Диетология и основы детского питания											
ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства											
ОП.12	Основы предпринимательства, открытие собственного дела											
П.00	**Профессиональный цикл**	**506**	**30**	**422**	**452**	**222**	**184**	**16**	**30**	**24**	**216**	**236**
	в том числе часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик										**144**	**360**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**124**	**30**	**100**	**108**	**50**	**34**	**16**	**8**	**8**		**108**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
	Экзамен квалификационный по ПМ.01											
УП.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента											
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента											
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с**											
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
	Экзамен квалификационный по ПМ.02											

Цикл № п/п	Наименование	III курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	5	6
1	2	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
	Обязательная часть	**68**	**4**	**64**		**2**	**62**				**36**	**32**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**68**	**4**	**64**	**30**	**2**	**62**				**36**	**32**
ОГСЭ.01	Основы философии											
ОГСЭ.02	История											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	4	32	18		32				18	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	32		32	12	2	30				18	14
ОГСЭ.05	Психология общения											
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи											
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**											
ЕН.01	Химия											
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть)	**580**	**54**	**454**	**414**	**246**	**192**	**16**	**30**	**42**	**288**	**220**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**202**	**14**	**168**	**120**	**94**	**74**		**8**	**12**	**150**	**32**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания											
ОП.04	Организация обслуживания	32	4	28	32	10	18				32	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	66	10	44	32	16	28		4	8	54	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности											
ОП.08	Охрана труда											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности											
ОП.10	Диетология и основы детского питания	40		32	32	24	8		4	4		32
ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства	32		32	10	22	10				32	
ОП.12	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	32		32	14	22	10				32	
П.00	**Профессиональный цикл**	**378**	**40**	**286**	**294**	**152**	**118**	**16**	**22**	**30**	**138**	**188**
	в том числе часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик										**252**	**360**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**378**	**40**	**286**	**294**	**152**	**118**	**16**	**22**	**30**	**138**	**188**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
	Экзамен квалификационный по ПМ.01											
УП.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента											
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента											
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с**											
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
	Экзамен квалификационный по ПМ.02											

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации распределение по семестрам: экзамены / экзамены квалификационные	зачеты	дифференцированные зачеты	курсовые проекты (работы) / индивидуальный проект	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час): Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
УП.02	Учебная практика по 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			2		**72**		72	72					
ПП.02	Производственная практика по 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					**144**		144	144					
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**					**364**	**4**	**80**	**80**	**52**	**28**		**10**	**18**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				**44**		32	32	22	10		4	8
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					**52**	4	48	48	30	18			
	Экзамен квалификационный по ПМ.03	5				**16**							6	10
УП.03	Учебная практика по 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			5		**108**		**108**	**108**					
ПП.03	Производственная практика по 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					**144**		144	144					
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**					**218**	**8**	**90**	**70**	**48**	**42**		**6**	**6**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		**42**	4	38	38	26	12			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					**56**	4	52	32	22	30			
	Экзамен квалификационный по ПМ.04	6				**12**							6	6
УП.04	Учебная практика по 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			6		**36**		36	36					

Цикл № п/п	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам: I курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2
1	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
УП.02				72							**72**
ПП.02				144							**144**
ПМ.03											
МДК.03.01											
МДК.03.02											
УП.03											
ПП.03											
ПМ.04											
МДК.04.01											
МДК.04.02											
УП.04											

Цикл № п/п	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам: II курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	3	4
1	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
УП.02											
ПП.02											
ПМ.03											
МДК.03.01											
МДК.03.02											
УП.03											
ПП.03											
ПМ.04											
МДК.04.01											
МДК.04.02											
УП.04											

Цикл № п/п	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам: III курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	5	6
1	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
УП.02											
ПП.02											
ПМ.03	**112**	**4**	**80**	**80**	**52**	**28**		**10**	**18**	**84**	
МДК.03.01	**44**		**32**	**32**	**22**	**10**		**4**	**8**	**32**	
МДК.03.02	**52**	4	48	48	30	18				**52**	
	16							6	10		
УП.03				**108**						**108**	
ПП.03				**144**						**144**	
ПМ.04	**110**	**8**	**90**	**70**	**48**	**42**		**6**	**6**		**98**
МДК.04.01	**42**	**4**	**38**	**38**	**26**	**12**					**42**
МДК.04.02	**56**	4	52	32	22	30					**56**
	12							6	6		
УП.04				**36**							**36**

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации распределение по семестрам: экзамены квалификационные	зачеты	дифференцированные зачеты	курсовые проекты (работы) / индивидуальный проект	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час): Самостоятельная учебная работа	в том числе: нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПП.04	Производственная практика по 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					72		72	72					
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**					**268**	**8**	**100**	**108**	**50**	**34**	**16**	**8**	**8**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4		**36**	4	32	36	22	10			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				4	**72**	4	68	72	28	24	16		
	Экзамен квалификационный по ПМ.05	4				**16**							8	8
УП.05	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					
ПП.05	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					**108**		108	108					
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**					**264**	**28**	**116**	**144**	**52**	**48**	**16**	**6**	**6**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				6	**144**	28	116	144	52	48	16		
	Экзамен квалификационный по ПМ.06	6				**12**							6	6
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6		**108**		108	108					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)					**742**	**22**	**322**	**344**	**172**	**150**		**22**	**16**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	3				**234**	14	202	216	106	96		10	8
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии «Кондитер»			4		**128**	8	120	128	66	54			
	Экзамен квалификационный по ПМ.07	4				**20**								8
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			3		**72**		72	72					
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			4		**144**		144	144					
УП.07.02	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)			4		**72**		72	72					

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам: I курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2
1	2	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
ПП.04	Производственная практика по 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											
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**											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											
	Экзамен квалификационный по ПМ.05											
УП.05	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											
ПП.05	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											
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала											
	Экзамен квалификационный по ПМ.06											
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала											
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»											
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии «Кондитер»											
	Экзамен квалификационный по ПМ.07											
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
УП.07.02	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	II курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	3	4
1	2	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
ПП.04	Производственная практика по 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											
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**	**124**	**8**	**100**	**108**	**50**	**34**	**16**	**8**	**8**		**108**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	4	32	36	22	10					36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	72	4	68	72	28	24	16				72
	Экзамен квалификационный по ПМ.05	16							8	8		
УП.05	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				36							36
ПП.05	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				108							108
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала											
	Экзамен квалификационный по ПМ.06											
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала											
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	**382**	**22**	**322**	**344**	**172**	**150**		**22**	**16**	**216**	**128**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	234	14	202	216	106	96		10	8	216	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	128	8	120	128	66	54					128
	Экзамен квалификационный по ПМ.07											
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)				72						72	
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)				144						72	72
УП.07.02	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)				72							72

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	III курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	5	6
1	2	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
ПП.04	Производственная практика по 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				72							72
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**											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											
	Экзамен квалификационный по ПМ.05											
УП.05	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											
ПП.05	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											
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**156**	**28**	**116**	**144**	**52**	**48**	**16**	**6**	**6**	**54**	**90**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	144	28	116	144	52	48	16			54	90
	Экзамен квалификационный по ПМ.06											
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				108							108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»											
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии «Кондитер»											
	Экзамен квалификационный по ПМ.07											
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
УП.07.02	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации распределение по семестрам: экзамены / экзамены квалификационные	зачеты	дифференцированные зачеты	курсовые проекты (работы) / индивидуальный проект	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час): Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПП.07.02	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)					72		72	72					
ПДП	Преддипломная практика			6		144		144	144					
	Промежуточная аттестация и консультации					216								216
	Самостоятельная учебная работа						118							
	Всего					4248	176	2380		1142	1190	48	96	120
ГИА	Государственная итоговая аттестация					216								
	Итого					4464								

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам. I курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2
											12	17
ПП.07.02	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
ПДП	Преддипломная практика											
	Промежуточная аттестация и консультации									50		
	Самостоятельная учебная работа											
	Всего											
ГИА	Государственная итоговая аттестация											
	Итого											
	Дисциплин и МДК										432	612
	учебной практики										72	72
	производственной практики										72	144
	преддипломной практики											
	консультации										18	42
	экзамены										30	30
	самостоятельная учебная работа										35	29
	ВСЕГО										659	929
ВСЕГО	**Количество** экзаменов										3	3
	Зачетов										6	4

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	II курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	3	4
											12	14
ПП.07.02	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)				72							72
ПДП	Преддипломная практика											
	Промежуточная аттестация и консультации										72	
	Самостоятельная учебная работа		64									
	Всего	1008	54	882		398	468	16	40	32	432	504
ГИА	Государственная итоговая аттестация											
	Итого											
	Дисциплин и МДК										432	504
	учебной практики										72	108
	производственной практики										72	252
	преддипломной практики											
	консультации										14	12
	экзамены										22	24
	самостоятельная учебная работа										28	18
	ВСЕГО										640	918
ВСЕГО	**Количество** экзаменов										2	2
	Зачетов										1	7

Цикл № п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	III курс: Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	нагрузка на дисциплины и МДК: Всего	Практическая подготовка	в т.ч. по учебным: Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	5	6
											9	7
ПП.07.02	Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)											
ПДП	Преддипломная практика				144							144
	Промежуточная аттестация и консультации									72		
	Самостоятельная учебная работа		54									
	Всего	648	58	518		248	254	16	30	42	324	252
ГИА	Государственная итоговая аттестация											6 нед.
	Итого											
	Дисциплин и МДК										324	252
	учебной практики										108	36
	производственной практики										144	72
	преддипломной практики											144
	консультации										20	20
	экзамены										16	16
	самостоятельная учебная работа										34	24
	ВСЕГО										646	564
ВСЕГО	**Количество** экзаменов										3	3
	Зачетов										4	6

Государственная (итоговая) аттестация
1. Програма обучения по специальности
1.1 Дипломная работа
Выполнение дипломной работы с 38 по 41 нед.
(всего 4 нед.)
Защита дипломной работы с 42 по 43 нед.
(всего 2 нед.)

Государственный экзамен - 42 нед. (всего 1 нед.)

Директор ИСТиС _____ / В.В.Эрлих

Директор МпК ИСТиС _____ / О.Б. Прохорова

Зам. директора по УПР МпК ИСТиС _____ / Л.П. Попкова

Зам. директора по НМР МпК ИСТиС _____ / И.Н. Романенко

Зам. начальника учебного управления _____ / А.В. Постникова

Исполнитель _____ / О.А. Швецова (773-69-22)

Квалификация **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Срок обучения **2 года 10 месяцев**
Форма обучения **очная**
Уровень образования, необходимый для приема **среднее общее**

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	русского языка и литературы
2	иностранного языка
3	общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин
4	химии, биологии
5	безопасности жизнедеятельности
6	маркетинга, менеджмента и управления персоналом
7	для проведения учебных занятий
Лаборатории:	
1	химии
2	информатики и информационно-коммуникационных технологий
Мастерские:	
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	стрелковый тир
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Образовательный уровень СПО	**базовый**
Квалификация	**специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Срок обучения	**2 года 10 месяцев**
Форма обучения	**очная**
Уровень образования, необходимый для приема	**среднее общее**

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» (далее - ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)») разработан на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016 года);
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;
- профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.;
- профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.;
- профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.;
- профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н.;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 О практической подготовке обучающихся;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 8 ноября 2021 г. № 800;
- Устав ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)».

4.2 Организации учебного процесса и режима занятий

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия организуются парами, по 2 академических часа, между которыми перемена 10 минут.

Учебный год начинается 1 сентября. Объем образовательной программы составляет 4464 часа.

Система контроля освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Процедуры текущего контроля образовательных результатов разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Формами промежуточной аттестации, являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация, проводимая в форме экзамена, за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины.

Формы, процедуры, оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации должны быть представлены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Практическая подготовка представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с формируемыми общими и профессиональными компетенциями.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с формируемыми профессиональными компетенциями. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика в количестве 13 недель проводится в несколько периодов (в 1-ем, 2-ом, 3-ом, 4-ом, 5-ом и 6-ом семестрах) при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в лабораториях колледжа или на предприятиях соответствующего профиля. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета и/или по результатам текущего контроля, результаты которого будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения профессионального модуля.

Первый этап производственной практики (по профилю специальности) в количестве 24 недели проводится в 1-ем, 2-ом, 3-ом, 4-ом, 5-ом и 6-ом семестрах после освоения содержания МДК и прохождения учебной практики по ПМ на базе предприятий, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета и/или по результатам текущего контроля (подтвержденных документами соответствующих организаций), результаты которого учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения профессионального модуля.

Второй этап производственной практики (преддипломная практика) в количестве 4 недель проводится концентрированно после промежуточной аттестации в 6-ом семестре в организациях различных организационно-правовых форм и ориентирован на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Продолжительность каникул при освоении образовательной программы составляет 23 недели, в том числе 2 недели в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда продолжительность каникул составляют 2 недели в зимний период.

В тех случаях, когда учебным планом по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена, или при реализации программы предусмотрено выполнение курсовой работы, то для обучающихся проводятся консультации. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 176 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в групповой и/или индивидуальной форме, могут быть устными или письменными.

В качестве государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен.

4.3 Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Обязательная часть гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». С целью обеспечения требований ФГОС общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 168 часов. Время, отводимое на реализацию дисциплины «Физическая культура» определено в пределах объема часов, обозначенного ФГОС СПО на учебные циклы.

По дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусмотрена самостоятельная работа в объеме 20 часов, в рамках которой студенты осуществляют подготовку к семинарским занятиям.

В математическом и общем естественнонаучном цикле образовательной программы предусматривается изучение дисциплины «Химия», по которой предусмотрена самостоятельная работа в объеме 18 часов, в рамках которой студенты осуществляют решение задач и выполнение заданий, обеспечивающих закрепление усвоенных знаний и освоенных умений.

Обязательная часть общепрофессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов. При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, предусмотрено на освоение основ военной службы юношами, для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. В состав профессионального модуля входят один или несколько междисциплинарных курсов, учебная и производственная практики.

При реализации основной образовательной программы по специальности предусмотрено обязательное выполнение курсовых работ: по междисциплинарным курсам МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (2 сем.), МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (4 сем.) и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» (6 сем.). При подготовке к курсовой работе предусмотрена самостоятельная работа, направленная на выполнение студентами заданий и оформления курсовой работы.

4.4 Формирование вариативной части образовательной программы

Распределение часов вариативной части образовательной программы направлено на качественное формирование общих и профессиональных компетенций.

Содержание вариативной части образовательной программы согласовано с работодателями, составляет 1296 часа и распределяется следующим образом:

- базовая часть цикла ОГСЭ увеличена на 44 часа за счет часов вариативной части образовательной программы: введена вариативная дисциплина «Русский язык и культура речи» объемом 32 часа с целью обеспечения формирования ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; остальные 12 часов направлены на расширение базовых дисциплин цикла;
- базовая часть цикла ЕН увеличена на 46 часов за счет часов вариативной части образовательной программы, что способствует более качественному изучению базовых дисциплин цикла;
- с целью повышения качества образовательного процесса базовая часть общепрофессионального цикла увеличена на 192 часа за счет часов вариативной части образовательной программы;
- 1014 часов вариативной части в профессиональном цикле направлены на увеличение базовых профессиональных модулей, определенных ФГОС СПО в рамках получаемой квалификации;
- 144 часа выделено на преддипломную практику;

- 216 часов отведено на промежуточную аттестацию (проведение экзаменов и консультаций);
- 1476 часов отведено на практику.

4.5 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля образовательных результатов разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель, каждый семестр заканчивается сессией: на 1, 2 и 3 курсах по 1 неделе на экзаменационную сессию в каждом семестре.

Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики (не менее 2-х академических часов). Суммарное количество зачётов на каждый год обучения соответствует нормативным требованиям (в общем количестве не учитываются зачеты по физической культуре).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены экзамены, проводимые в рамках экзаменационной сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в году. По Профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю, который представляет собой практико-ориентированную оценку результатов обучения, в том числе, проводимую в виде демонстрационного экзамена или его части.

Суммарное количество экзаменов, включая экзамены по модулю, на весь период обучения - 16, дифференцированных зачетов - 28.

В ГИА входят защита ВКР и демонстрационный экзамен. На ГИА отведено 6 недель (216 часов) в 8 семестре, из них 4 недели отводится на выполнение дипломной работы (144 часа), 1 неделя на защиту дипломной работы (36 часов), 1 неделя на демонстрационный экзамен (36 часов). Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО № 800 от 08.11.2021 г.

Директор МпК ИСТиС _____ / Прохорова О.Б./