

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.05.2026 10:07:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

План одобрен Ученым советом

Протокол № 10
25.06.2025



Проректор

и 25

Утверждаю

Никулин А.С.

2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

<u>43.02.15</u>	<u>Поварское и кондитерское дело</u>				
<i>код</i>	<i>наименование специальности</i>				
по программе базовой подготовки					
на базе	<u>основного общего образования</u>				
квалификация:	<u>специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>				
форма обучения	<u>Очная</u>	нормативный срок освоения ППССЗ	<u>3г 10м</u>	год начала подготовки по УП	<u>2025</u>
профиль получаемого профессионального образования	<u>социально-экономический</u> <i>при реализации программы среднего общего образования</i>				

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Согласовано

Директор Центра по работе с филиалами

Начальник учебно-методического управления

Директор Центра методического обеспечения и развития образовательных программ

Директор филиала

 /Шипилов М.Е./
 /Стукалова И.Б./
 /Бобков А.Л./
 /Петровская А.В./

Согласовано с работодателем

ООО "Медиа Микс"

(наименование организации работодателя)

Директор

(должность представителя работодателя)

Голубинская С.Е.

(Ф.И.О., подпись)



№ п/п	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																				
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	По плану	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1																				
															Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр					
БЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1372	32	72	48							612	336	20	20	242		14						864	356	28	28	390	
Среднее общее образование							1476	1372	32	72	48								612	336	20	20	242		14						864	356	28	28	390
	ОУП	Обязательные учебные предметы	2222		2222		11122	1436	1332	32	72	48	1436	592	322	20	20	236		14							844	344	28	28	382				
	ОУП.01	Русский язык	2				72	54				72	40	28			12										32	8			6				
	ОУП.02	Литература			2		106	106				106	40	24			16										66	38			28				
	ОУП.03	Математика	2				232	214			18	232	96	88			8										136	94			24				
	ОУП.04	Иностранный язык			2		144	144				144	58				58										86				86				
	ОУП.05	Информатика			2		144	144				144	54	10			44										90	22			68				
	ОУП.06	Физика			2		12	108	108			14	108	46	36	6	6	4									62	50	8	8	4				
	ОУП.07	Химия	2				12	144	126			18	144	64	38	12	12	14									80	12	18	18	32				
	ОУП.08	Биология			2		12	72	72			4	72	36	20	2	2	14									36	20	2	2	14				
	ОУП.09	История	2				130	112			18	130	54	42			12										76	42			16				
	ОУП.10	Обществознание			2		72	40	32			72	30	10			6			14							42	10			14				
	ОУП.11	География			2		72	72				72	26	16			10										46	26			20				
	ОУП.12	Физическая культура			2		72	72				72	26	4			22										46	8			38				
	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		68	68				68	22	6			16										46	14			32				
	Г/Д	Предлагаемые дисциплины			2		40	40				40	20	14			6										20	12			8				
	Г/Д.01	Введение в специальность/ Экология			2		40	40				40	20	14			6										20	12			8				
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4113	171	180	1418		3166	1298																					
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							474	468	6				432	42																					
	ОГС.01	Основы философии			5		36	36				36																							
	ОГС.02	История			3		36	36				36																							
	ОГС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		186	186		34567		164	22																						
	ОГС.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			8		168	162	6			164	4																						
	ОГС.05	Психология общения			7*		48	48				32	16																						
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							180	180				16	180																						
	ЕН.01	Химия			6		345	144	144			10	144																						
	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5		36	36				6	36																						
Общепрофессиональный учебный цикл							965	918	9	38	14	612	353																						
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3		68	64	4			4	64	4																					
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4		97	96	1			96	1																						
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4*		64	64				64																							
	ОП.04	Организация обслуживания			6		66	66				64	2																						
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6*				96	86			10	96																							
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7*		46	46				32	14																						
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	6*		5		104	94			10	96	8																						
	ОП.08	Охрана труда			4*		32	32				32																							
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3		68	68				68																							
	ОП.10	Контроль качества продукции			8		60	60					60																						
	ОП.11	Метрология и стандартизация			8		74	74				74																							
	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			7		6	110	110			10	110																						
	ОП.13	Диетология и основы детского питания	6				80	58	4		18		80																						
Профессиональный цикл							2629	2475	12	142	1388	1726	903																						
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		3333		271	259			12	164	212	59																					
	ПМ.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*		44	44			8	32	12																						
	ПМ.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*		71	71			12	36	35																						
	УП.01.01	Учебная практика			3*		72	72			22	72																							
	ПТ.01.01	Производственная практика			3*		72	72			22	72																							
	ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4				12				12		12																						

346	54	24	24	244	216	12	12
34	18			16			
84	36	24	24	12		12	
72				72	72		
144				144	144		
12							12

301	50	28	28	185	144
40	20			20	
99	30	28	28	21	
36				36	36
108				108	108
18					

97	70			27
97	70			27

280	44	20	20	204	180	12
88	44	20	20	24		
72				72	72	
108				108	108	
12						12

Курс 3														Курс 4																								
Семестр 6														Семестр 7							Семестр 8																	
СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	Ауд	СР	ПАТТ		
2	36	864	289	48	48	487	180					4	36	612	200	34	34	336	108					6	36	864	120		542	252	16				150	36		
		72				72								100	44			56									42			40					2			
		36				36								26				26									20			20								
		36				36								26				26									22			20						2		
		34	26			8								48	44			4																				
		34	26			8																																
		220	98			102						20	108	52	10	10	46									214	80		112						4	18		
		26	14			12																																
		96	50			36						10		46	26			20																				
		50	6			34						10																										
																											60	22		38								
																											74	30		44								
		48	28			20							62	26	10	10	26																					
																											80	28		30						4	18	
2	36	538	165	48	48	305	180					4	16	404	104	24	24	234	108					6	36	392	40		318	252	16					18		

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	2	2
	ОП.08 Охрана труда	2	2
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.07.01 Учебная практика	2	2
	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	2	2
	ПП.07.01 Производственная практика	2	2
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	УП.01.01 Учебная практика	2	1
	ПП.01.01 Производственная практика	2	1
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.02.01 Учебная практика	2	2
	ПП.02.01 Производственная практика	2	2
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	2
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	3	2
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	УП.03.01 Учебная практика	3	1
	ПП.03.01 Производственная практика	3	1
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	УП.05.01 Учебная практика	3	2
	ПП.05.01 Производственная практика	3	2
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	УП.04.01 Учебная практика	4	1
	ПП.04.01 Производственная практика	4	1
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	ОГСЭ.05 Психология общения	4	1
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4	1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
НОО	Начальное общее образование	
ООО	Основное общее образование	
СОО	Среднее общее образование	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОУП.01	Русский язык	ОК 4; ОК 5; ОК 9
ОУП.02	Литература	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 9
ОУП.03	Математика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7
ОУП.04	Иностранный язык	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 9
ОУП.05	Информатика	ОК 1; ОК 2
ОУП.06	Физика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7
ОУП.07	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ОУП.08	Биология	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ОУП.09	История	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6
ОУП.10	Обществознание	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ОУП.11	География	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ОУП.12	Физическая культура	ОК 1; ОК 4; ОК 8
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8
ПД	Предлагаемые дисциплины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ПД.01	Введение в специальность/ Экология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 8; ОК 9
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 9
ОГСЭ.02	История	ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 6; ОК 9
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ОК 8
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ЕН.01	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОПЦ	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6

ОП.04	Организация обслуживания	ОК 1; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.08	Охрана труда	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ОП.10	Контроль качества продукции	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.11	Метрология и стандартизация	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ОП.13	Диетология и основы детского питания	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
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	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
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	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
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	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
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	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
УП.07.01	Учебная практика	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ПП.07.01	Производственная практика	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы	

Помещение ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Аудитории:	
1	Учебная аудитория
2	Безопасности жизнедеятельности
3	Социально-экономических дисциплин
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Математики и статистики
6	Иностранного языка
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
11	Помещение для самостоятельной работы
12	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
Лаборатории:	
1	Химии, физико-химических и органолептических методов анализа
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
4	Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Мастерские:	
1	Мастерская хлебопечения при учебном кондитерском цехе
2	Мастерская при учебном ресторане
Дополнительные помещения:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

ния к учебному плану

Учебный план федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова" Краснодарского филиала разработан в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.08.2016 г. № 1565;

Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800;

Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21.09.2022 № МН-5_33085 «О направлении информации» и Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 г. № 05-1650 «О проведении курса «Россия - моя история»;

Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 01-01/01/2021 «О направлении методических рекомендаций»);

Приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их применения по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

Планируемый срок освоения ППОСЗ СПО при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 г. 10 мес. Профиль получаемого образования - социально-экономический. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся 36 академических часа, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, семинар, самостоятельные работы), выполнение курсовой работы, практику. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий 1ч 30 мин. Для более эффективного обучения при выполнении лабораторных и практических работ группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

Процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования по текущим знаниям и контрольные работы. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (МК) по дисциплинам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Консультации проводятся устно, письменно, индивидуально, коллективно и др. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) при проведении экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен. При этом квалификационный экзамен проводится по профессиональному модулю, предполагающим оценку освоенной целиком квалификационной рабочей профессии, должности служащего.

Иные экзамены предусмотрены:

экзамен по дисциплинам ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности;

иные дифференцированные зачеты предусмотрены:

зачет по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

зачет по УП.01.01 Учебная практика и ПП.01.01 Производственная практика;

зачет по дисциплинам ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и ОП.08 Охрана труда;

зачет по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента ;

зачет по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар", УП.07.01 Учебная практика, ПП.07.01 Производственная практика;

зачет по УП.02.01 Учебная практика и ПП.02.01 Производственная практика;

зачет по УП.03.01 Учебная практика и ПП.03.01 Производственная практика;

зачет по дисциплинам ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности;

зачет по УП.05.01 Учебная практика и ПП.05.01 Производственная практика;

зачет по УП.04.01 Учебная практика и ПП.04.01 Производственная практика;

зачет по дисциплинам ОГЭ.05 Психология общения и ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей. Вариативная часть в объеме максимальной нагрузки составляет - 1298 часа: в цикле ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 42 часа, ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл - 353 часа, ПЦ.Профессиональный цикл - 903 часа.

Содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 168 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий. Для студентов 1 курса по дисциплине "Физическая культура" предусмотрено еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.

Нагрузки, отведенной на самостоятельную работу, составляет 57 часов. Самостоятельная работа предусмотрена в дисциплинах следующих циклов:
Образовательная подготовка: ОУП.10 Обществознание - 32 часа.

Гуманитарный и социально-экономический учебный цикл: ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура - 6 часов.

Профессиональный учебный цикл: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 4 часа, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 1 час, ОП.13 Диетология и основы детского питания - 4 часа,

Профессиональный учебный цикл: МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 2 часа, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента - 4 часа, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 4 часа.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, предусмотренного на указанную дисциплину. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в свободное от учебных занятий время. На проведение учебных сборов отводится 35 академических часов. В объем часов, отведенных на программу дисциплины данные часы не включаются. Для подгрупп девушек предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, по основам медицинской службы.

В программу дисциплины "История" в рамках реализации социально-гуманитарного цикла общеобразовательных программ включены все темы программы "История России", согласно письма Министерства науки и высшего образования РФ № МН-5/33085 от 12.02.2019 г.

При освоении программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по профессиональным модулям, по итогам проверки которого выносится решение: «основной вид деятельности освоен / не освоен» с оценкой": ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (4 семестр), ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4 семестр), 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 семестр), 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 (7 семестр), 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 (6 семестр), ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр). Квалификационный экзамен по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с присвоением профессии: повар (4 семестр).

Теоретическая и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 9 недель (324 часов), объем производственной практики составляет 21 неделя (756 часа), объем преддипломной практики 4 недели (144 часа). Учебная практика в объеме 9 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 - 2 недели (3 семестр), ПМ.02 - 2 недели (4 семестр), ПМ.03 - 1 неделя (5 семестр); ПМ.04 - 1 неделя (7 семестр), ПМ.05 - 2 недели (6 семестр), ПМ.06 - 2 недели (8 семестр).

Производственная практика в объеме 21 неделя реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 - 2 недели (3 семестр), ПМ.02 - 4 недели (4 семестр), ПМ.03 - 3 недели (5 семестр); ПМ.04 - 2 недели (7 семестр); ПМ.05 - 3 недели (6 семестр); ПМ.06 - 4 недели (8 семестр), ПМ.07 - 3 недели (4 семестр). Преддипломная практика проводится 4 недели в 8 семестре.

Всего, отведенных на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 216 часов.

В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ: 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 (МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента) - 16 часов (4 семестр), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала) - 16 часов (8 семестр).

Государственная итоговая аттестация включает демонстрационный экзамен и защита дипломной работы (проекта). Тематика дипломных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.