

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 11.09.2025 13:13:01
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 № 11
25.06.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15	Поварское и кондитерское дело
код	наименование специальности
по программе базовой подготовки	
на базе	среднего общего образования
квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения	Очная
нормативный срок освоения ППССЗ	2г 10м
год начала подготовки по УП	2024
профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический
	при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Согласовано

Директор Центра по работе с филиалами

/Шипилов М.Е./

Начальник учебно-методического управления

/Стукалова И.Б./

Директор Центра методического обеспечения и развития образовательных программ

/Бобков А.Л./

Директор филиала

/Петровская А.В./

Согласовано с работодателем

ООО "Медиа Микс"

(наименование организации работодателя)

Директор

(должность представителя работодателя)

Голубинская С.Е.

(Ф.И.О., подпись)

М.П.



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май					Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16		17 - 23	24 - 31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I													У	У	У	У		К	К							У	У					П	П	П	П	П				П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II													У	П	П	П	Э	К	К									У	У							П	П	П				Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III										У	П	П					Э	К	К								У	П	П	П			Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Д	Гп	Гп	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	13	13	26	12	18	30	13	9	22	78
У	Учебная практика	4	2	6	1	2	3	1	1	2	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)		8	8	3	3	6	2	3	5	19
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	5
Дп	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)								2	2	2
Д	Защита дипломного проекта (работы)								1	1	1
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену								2	2	2
Г	Демонстрационный экзамен								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147
Студентов		25			25			25			
Групп		1			1			1			

	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот.	Обяз. часть	Вар. часть	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Код	Наимено вание
Считать в плане																								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4240	4240	44	180	2433	3200	1264	612	864	620	874	622	872		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								488	488	468	468	2	18	186	488		112	64	90	72	104	46		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3			40	40	36	36		4		40			40						
+	ОГСЭ.02	История			1			36	36	36	36				36									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		12345	192	192	186	186	2	4	186	192		50	32	24	36	26	24		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			123456			168	168	162	162		6		168		26	32	26	36	26	22		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			52	52	48	48		4		52					52				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								182	182	176	176	2	4		182		54	32	62	34				
+	ЕН.01	Химия			4		123	142	142	140	140	2			142		54	32	22	34				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3			40	40	36	36		4		40			40						
ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл								1145	1145	1097	1097	2	46	468	522	623	188	232	78	273	158	216		
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2*		1	70	70	68	68		2	38	53	17	28	42						
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2*		1	108	108	106	106		2	44	78	30	62	46						
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2*		1	68	68	66	66		2	26	58	10	30	38						
+	ОП.04	Организация обслуживания			4		3	66	66	66	66			32	56	10			28	38				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4*				23	108	108	100	100		8		89	19		36	24	48				
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5			36	36	32	32		4		18	18					36			
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	4*	3			2	110	110	98	98	2	10	72	70	40		36	26	48				
+	ОП.08	Охрана труда			2*			34	34	32	32		2	10	34			34						
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1			68	68	68	68				66	2	68							
+	ОП.10	Контроль качества продукции			6		45	179	179	175	175		4	90		179				57	60	62		
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			6			74	74	70	70		4	46		74						74		
+	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	6				45	224	224	216	216		8	110		224				82	62	80		
ПЦ.Профессиональный цикл								2433	2433	2283	2283	38	112	1779	1792	641	258	536	390	495	360	394		
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		1122		1	265	265	255	255		10	214	216	49	139	126						
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*			34	34	34	34			22	32	2	34							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		1	79	79	77	77		2	48	32	47	33	46						
+	УП.01.01	Учебная практика			1*			72	72	72	72			72	72		72							
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2			72	72	72	72			72	72			72						
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	2					8	8				8		8			8						
+	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		1122	2		345	345	333	333	2	10	287	282	63	119	226						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			1*			47	47	47	47			19	34	13	47							

+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			2*	2		74	74	70	70	2	2	<u>52</u>	24	50		74							
+	УП.02.01	Учебная практика			1*			72	72	72	72			<u>72</u>	72		72								
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2*			144	144	144	144			<u>144</u>	144			144							
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	2					8	8				8		8			8							
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33		333			390	390	358	358	8	24	<u>246</u>	244	146			390						
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента			3*			106	106	104	104		2	<u>32</u>	34	72			106						
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	3					118	118	110	110		8	<u>70</u>	44	74			118						
+	УП.03.01	Учебная практика			3			40	40	36	36	4		<u>36</u>	40			40							
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*			112	112	108	108	4		<u>108</u>	112			112							
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	3					14	14				14		14			14							
+	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	55		555			304	304	266	266	10	28	<u>198</u>	202	102						304			
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5*			66	66	62	62		4	<u>30</u>	28	38					66				
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5					104	104	96	96		8	<u>60</u>	40	64					104				
+	УП.04.01	Учебная практика			5*			40	40	36	36	4		<u>36</u>	40					40					
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			78	78	72	72	6		<u>72</u>	78					78					
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5					16	16				16		16					16					
+	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		4444			495	495	465	465	10	20	<u>334</u>	294	201			495						
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4*			104	104	102	102		2	<u>54</u>	36	68			104						
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4*			185	185	183	183		2	<u>100</u>	52	133			185						
+	УП.05.01	Учебная практика			4			76	76	72	72	4		<u>72</u>	76			76							
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			114	114	108	108	6		<u>108</u>	114			114							
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4					16	16				16		16			16							
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6		666	6	5	306	306	286	286	8	12	<u>212</u>	226	80					56	250			
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			6	6	5	146	146	142	142		4	<u>68</u>	66	80					56	90			
+	УП.06.01	Учебная практика			6*			40	40	36	36	4		<u>36</u>	40							40			

+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*			112	112	108	108	4		108	112						112		
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6					8	8				8		8						8		
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		222			184	184	176	176		8	144	184			184					
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии			2			32	32	32	32				32			32					
+	УП.07.01	Учебная практика			2*			72	72	72	72			72	72			72					
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2*			72	72	72	72			72	72			72					
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	2					8	8				8		8			8					
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6			144	144	144	144			144	144						144		
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216	216				216					216			
+	ГИА.01	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)						72	72	72	72				72					72			
+	ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)						36	36	36	36				36					36			
+	ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену						72	72	72	72				72					72			
+	ГИА.04	Демонстрационный экзамен						36	36	36	36				36					36			

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1	2
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	1	2
	ОП.08 Охрана труда	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	1
	УП.02.01 Учебная практика	1	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	1
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	1
	УП.01.01 Учебная практика	1	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	УП.07.01 Учебная практика	1	2
	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	2
	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	1
	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	1
	УП.04.01 Учебная практика	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	УП.06.01 Учебная практика	3	2
	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	3	2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
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 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

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 (по профилю специальности)	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 (по профилю специальности)	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 (по профилю специальности)	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 (по профилю специальности)	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 (по профилю специальности)	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
	УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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	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 4.3; 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 (по профилю специальности)	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	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)	
	ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)	
	ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	
	ГИА.04	Демонстрационный экзамен	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
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 о
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
Залы:	
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

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план Краснодарского филиала 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 декабря 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";
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800;
- письмом 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»;
- Методическими 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. № 05-401 «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 подготовки 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".

2. Нормативный срок освоения ППССЗ СПО при очной форме получения образования на базе среднего общего образования - 2 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, лекция, семинар, самостоятельные работы), выполнение курсовой работы, практику. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий - группировка парами 1ч 30 мин. Для более эффективного обучения при выполнении лабораторных и практических работ группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

3. Формы и 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 (в том числе 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.) перед проведением 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.

Комплексные экзамены предусмотрены:

- в 4 семестре по дисциплинам ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Комплексные дифференцированные зачеты предусмотрены:

- 1 семестре МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и УП.02.01 Учебная практика;
- 1 семестре МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и УП.01.01 Учебная практика;
- 2 семестре по дисциплинам ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,
- 2 семестре по дисциплинам ОП.03 Техническое оснащение организации питания и ОП.08 Охрана труда,
- 2 семестре по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности);
- 2 семестре по ПП 07.01 Производственная практика (по профилю специальности) и УП 07.01 Учебная практика;
- 3 семестре МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности);

- 4 семестре 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 и ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности);

- 5 семестре МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и УП.04.01 Учебная практика,

- 6 семестре УП.06.01 Учебная практика и ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности).

4. Объем 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 основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей. Вариативная часть в объеме максимальной учебной нагрузки составляет - 477 часов: в цикле ОП.00: ОП.10 Контроль качества продукции - максимальная учебная нагрузка 179 часов, ОП.11 Метрология и стандартизация - максимальная учебная нагрузка 74 часов, ОП.12 Товароведение продовольственных товаров - максимальная учебная нагрузка 224 часов.

5. Перечень, 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.

6. Учебная 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.

7. Объем нагрузки, отводимый на самостоятельную работу, составляет 12 часов. Самостоятельная работа предусмотрена в дисциплинах следующих циклов: Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл: ОГЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 2 часа, Математический и общий естественнонаучный учебный цикл: ЕН.01 Химия - 2 часа, Общепрофессиональный учебный цикл: ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 2 часа, Профессиональный учебный цикл: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 2 часа.

8. Учебная 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, отведенного 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 изучение программы дисциплины данные часы не включаются. Для подгрупп девушек предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, по основам медицинской службы.

9. В учебную дисциплину "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 21.09.2022.

10. По завершении освоения 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 (2 семестр), 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 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 (3 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 (5 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 (4 семестр), ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (6 семестр). Квалификационный экзамен по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с присвоением профессии: повар (2 семестр).

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 11 недель (396 часов), объем производственной практики (по профилю специальности) составляет 19 недель (684 часа), объем преддипломной практики 4 недели (144 часа). Учебная практика в объеме 11 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 (1 семестр), ПМ.02 - 2 недели (1 семестр), ПМ.03 - 1 неделя (3 семестр); ПМ.04 - 1 неделя (5 семестр), ПМ.05 - 2 недели (4 семестр), ПМ.06 - 1 неделя (6 семестр), ПМ.07 - 2 недели (2 семестр). Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 19 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 (2 семестр), ПМ.02 - 4 недели (2 семестр), ПМ.03 - 3 недели (3 семестр); ПМ.04 - 2 недели (5 семестр); ПМ 05 - 3 недели (4 семестр); ПМ.06 - 3 недели (6 семестр), ПМ 07 - 3 недели (2 семестр). Преддипломная практика проводится 4 недели (6 семестр). Объем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 216 часов.

12. 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) - 20 часов (2 семестр), ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала) - 24 часа (6 семестр).

13. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.