

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

Утверждаю

директор ОГБПОУ

Мастюкова Т.В.

31.08.2021



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ОГБПОУ «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от

09.12.2016

№

1565

**1. Сводные данные по бюджету времени по специальности  
среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация (нед.)	Учебная и производственная практика			Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (нед.)	Всего недель
	неделя	часов		учебная	по профилю специальности	преддипломная практика			
1	39	1404	2	-	-	-	-	11	52
2	32	1152	1	5	3	-	-	11	52
3	29	1044	2	5	6	-	-	10	52
4	19	684	2	4	6	4	6	2	43
<b>ИТОГО:</b>	<b>119</b>	<b>4284</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

# 1. График учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					Теоретич. обучение	Промежут. аттест., нед.	Учебная и производственная практика			Каникулы, нед.	Всего недель
	17	14	11	8	5	3	1	29	26	23	21	18	15	12	9	7	4	1	29	26	23	21	18	15	12	9	7	4	1	29	26	23	21	18	15	12	9	7	4	1	29	26	23	21	18	15	12	9	7	4	1	29	26	23	неделя	часов	Учебная	по профилю специальности	преддипломная	Государственная (итоговая) аттестация							
I																																																								I	39	1404	2	-	-	-	-	11	52		
II																У															У	У	У																		II	32	1152	1	5	3	-	-	11	52							
III											У	У				Х	Х	Х	Х	Х																Х	Х														III	29	1044	2	5	6	-	-	10	52							
IV											У	У				Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х						IV	19	684	2	4	6	4	6	2	43												
Итого:																										119	4284	7	14	15	4	6	34	199																																	

## Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Теоретическое обучение	<input type="checkbox"/> У	Учебная практика	<input type="checkbox"/> ::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> =	Каникулы
<input type="checkbox"/> Х	Практика по профилю специальности	<input type="checkbox"/> П	Преддипломная практика	<input type="checkbox"/> Ш	Подготовка и проведение Государственной (итоговой) аттестации		

### 3. План учебного процесса образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	№ п/п	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
				Максимальная учебная нагрузка студента, час	Самостоятельная учебная нагрузка студента, час	Обязательная аудиторная				I курс 1404		II курс 1152		III курс 1044		IV курс 684		
						Всего занятий	Занятий в группе	Занятий в подгруппах (лаб. раб. и практ. занятий)	Семинар. занятия	Курсовых работ (проектов, индивидуальных проектов) для СПО	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
											17 нед.	22 нед.	16 нед.	16 нед.	10 нед.	19 нед.	12 нед.	7 нед.
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.
		<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1404</b>	-	<b>1404</b>	<b>1114</b>	<b>186</b>	<b>104</b>	<b>26</b>	<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>ОУД</b>	<b>00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (базовые)</b>		<b>1031</b>	-	<b>1031</b>	<b>854</b>	<b>100</b>	<b>77</b>	<b>10</b>	<b>393</b>	<b>638</b>	-	-	-	-	-	-
ОУД	01	Русский язык	ДЗ	51	-	51	48	-	3	-	51	-	-	-	-	-	-	-
ОУД	02	Литература	ДЗ	117	-	117	108	-	9	-	51	66	-	-	-	-	-	-
ОУД	03	Родной язык	З	44	-	44	42	-	2	-	-	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	04	Иностранный язык	ДЗ	117	-	117	108	-	9	-	51	66	-	-	-	-	-	-
ОУД	05	Математика	Э	214	-	214	192	-	22	10	104	110	-	-	-	-	-	-
ОУД	06	История	ДЗ	78	-	78	74	-	4	-	34	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	07	Физическая культура	З	117	-	117	108	-	9	-	51	66	-	-	-	-	-	-
ОУД	08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	44	-	44	42	-	2	-	-	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	09	Физика	ДЗ	95	-	95	48	40	7	-	51	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	10	Астрономия	ДЗ	44	-	44	42	-	2	-	-	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	11	География	З	44	-	44	22	20	2	-	-	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	12	Информатика	ДЗ	66	-	66	20	40	6	-	-	66	-	-	-	-	-	-
		<b>Дисциплины по выбору (профильные)</b>		<b>373</b>	-	<b>373</b>	<b>260</b>	<b>86</b>	<b>27</b>	<b>16</b>	<b>219</b>	<b>154</b>	-	-	-	-	-	-
ОУД	13	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	112	-	112	104	-	8	-	68	44	-	-	-	-	-	-
ОУД	14	Химия	Э	134	-	134	82	40	12	8	68	66	-	-	-	-	-	-
ОУД	15	Биология	Э	127	-	127	74	46	7	8	83	44	-	-	-	-	-	-
<b>ОПОП</b>		<b>Основная профессиональная образовательная программа</b>		<b>3284</b>	<b>404</b>	<b>2880</b>	<b>1210</b>	<b>1630</b>	-	<b>40</b>	-	-	<b>576</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>684</b>	<b>432</b>	<b>252</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>496</b>	<b>24</b>	<b>472</b>	<b>112</b>	<b>360</b>	-	-	-	-	<b>160</b>	<b>116</b>	<b>40</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>44</b>
ОГСЭ	01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	38	10	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-
ОГСЭ	02	История	ДЗ	56	8	48	36	12	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-

ОГСЭ	03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/ДЗ/ ДЗ	162	-	162	-	162	-	-	-	-	32	32	20	32	24	22
ОГСЭ	04	Физическая культура	ДЗ/ДЗ/ ДЗ	162	-	162	4	158	-	-	-	-	32	32	20	32	24	22
ОГСЭ	05	Психология общения	ДЗ	60	8	52	34	18	-	-	-	-	52	-	-	-	-	
<b>ЕН</b>	<b>00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>278</b>	<b>70</b>	<b>208</b>	<b>82</b>	<b>126</b>	-	-	-	-	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	-	-
ЕН	01	Математика	ДЗ	70	20	50	-	50	-	-	-	-	50	-	-	-	-	
ЕН	02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	10	38	24	14	-	-	-	-	38	-	-	-	-	
ЕН	03	Химия	Э	160	40	120	58	62	-	-	-	-	-	-	40	80	-	-
<b>П</b>	<b>00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2510</b>	<b>310</b>	<b>2200</b>	<b>1016</b>	<b>1144</b>	-	<b>40</b>	-	-	<b>378</b>	<b>410</b>	<b>280</b>	<b>540</b>	<b>384</b>	<b>208</b>
<b>ОП</b>	<b>00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>994</b>	<b>168</b>	<b>826</b>	<b>418</b>	<b>408</b>	-	-	-	-	<b>214</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>180</b>	<b>194</b>	<b>98</b>
ОПД	01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	54	12	42	28	14	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-
ОПД	02	Физиология питания	ДЗ	32	-	32	20	12	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-
ОПД	03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	56	12	44	34	10	-	-	-	-	-	-	-	-	24	20
ОПД	04	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	80	12	68	40	28	-	-	-	-	48	20	-	-	-	-
ОПД	05	Организация обслуживания	ДЗ	64	-	64	30	34	-	-	-	-	34	30	-	-	-	-
ОПД	06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	110	24	86	40	46	-	-	-	-	-	-	-	-	58	28
ОПД	07	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	68	12	56	30	26	-	-	-	-	-	-	-	-	36	20
ОПД	08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З	60	12	48	8	40	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-
ОПД	09	Охрана труда	ДЗ	36	-	36	22	14	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-
ОПД	10	Безопасность жизнедеятельности	З	80	12	68	20	48	-	-	-	-	-	-	20	48	-	-
ОПД	11	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ	60	12	48	38	10	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-
ОПД	12	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	З	36	-	36	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-
ОПД	13	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	ДЗ	60	12	48	28	20	-	-	-	-	18	30	-	-	-	-
ОПД	14	Товароведение пищевых продуктов	Э	104	24	80	40	40	-	-	-	-	40	40	-	-	-	-
ОПД	15	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	94	24	70	20	50	-	-	-	-	-	-	-	-	40	30
<b>ПМ</b>	<b>00</b>	<b>Профессиональные модули:</b>		<b>1516</b>	<b>142</b>	<b>1374</b>	<b>598</b>	<b>736</b>	-	<b>40</b>	-	-	<b>164</b>	<b>290</b>	<b>260</b>	<b>360</b>	<b>190</b>	<b>110</b>
<b>ПМ</b>	<b>01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	Э	<b>230</b>	<b>20</b>	<b>210</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	-	-	-	-	<b>138</b>	<b>72</b>	-	-	-	-
МДК	01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-
МДК	01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	194	20	174	54	120	-	-	-	-	102	72	-	-	-	-
<b>УП</b>	<b>01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>З</b>	-	-	-	-	<b>108</b>	-	-	-	-	<b>36</b>	<b>72</b>	-	-	-	-
<b>ПП</b>	<b>01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	-	-	-	-	<b>72</b>	-	-	-	-	<b>72</b>	-	-	-	-	-
<b>ПМ</b>	<b>02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом</b>	Э	<b>238</b>	<b>22</b>	<b>216</b>	<b>84</b>	<b>112</b>	-	<b>20</b>	-	-	-	<b>138</b>	<b>78</b>	-	-	-

		<b>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																
МДК	02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-
МДК	02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	202	22	180	48	112	-	20	-	-	-	102	78	-	-	-
<b>УП</b>	<b>02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>З</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ПП</b>	<b>02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ПМ</b>	<b>03</b>	<b>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</b>	<b>Э</b>	<b>250</b>	<b>20</b>	<b>230</b>	<b>110</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>82</b>	<b>148</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
МДК	03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-
МДК	03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	214	20	194	74	120	-	-	-	-	-	-	46	148	-	-
<b>УП</b>	<b>03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>З</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ПП</b>	<b>03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ПМ</b>	<b>04</b>	<b>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</b>	<b>Э</b>	<b>192</b>	<b>20</b>	<b>172</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>122</b>	<b>50</b>	<b>-</b>
МДК	04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-
МДК	04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	156	20	136	50	86	-	-	-	-	-	-	-	86	50	-
<b>УП</b>	<b>04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>З</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>
<b>ПП</b>	<b>04</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>
<b>ПМ</b>	<b>05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>	<b>Э</b>	<b>212</b>	<b>20</b>	<b>192</b>	<b>84</b>	<b>88</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>42</b>
МДК	05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	18	18	-
МДК	05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	176	20	156	48	88	-	20	-	-	-	-	-	72	42	42

		сложного ассортимента-																		
УП	05	Учебная практика	3	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36		
ПП	05	Производственная практика	3	-	-	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108		
ПМ	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	168	20	148	64	84	-	-	-	-	-	-	-	-	80	68		
МДК	06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	168	20	148	64	84	-	-	-	-	-	-	-	-	80	38		
УП	06	Учебная практика	3	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36		
ПП	06	Производственная практика	3	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36		
ПМ	07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э	116	10	106	40	66	-	-	-	-	26	80	-	-	-	-		
МДК	07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	ДЗ	116	10	106	40	66	-	-	-	-	26	80	-	-	-	-		
УП	07	Учебная практика	3	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-		
ПП	07	Производственная практика	3	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-		
ПМ	08	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	Э	110	10	100	40	60	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-		
МДК	08.01	Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»	ДЗ	110	10	100	40	60	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-		
УП	08	Учебная практика	3	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-		
ПП	08	Производственная практика	3	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-		
ПДП	00	Производственная практика (преддипломная)		4 нед.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 нед.		
ПА	00	Промежуточная аттестация		5 нед.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 нед.		
ГИА	00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 нед.		
ГИА	01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 нед.		
ГИА	02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 нед.		
		<b>ИТОГО</b>		<b>428</b>	<b>4284</b>	<b>2117</b>	<b>1951</b>	<b>119</b>	<b>70</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>684</b>	<b>432</b>	<b>252</b>			
Консультации на учебную группу по 100 часов (всего 400 часов)				ВСЕГО	Изучаемых дисциплин МДК								10	14	13	11	7	10	10	8
Государственная итоговая аттестация:					Учебной практики								-	-	36	144	72	108	72	72
1. Программа базовой подготовки					Производственной практики по профилю специальности								-	-	-	108	144	72	72	144
1.1. Выпускная квалификационная работа					Преддипломной практики								-	-	-	-	-	-	-	144
Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня					Экзаменов								-	3	-	3	2	2	1	2
					Дифференцированных зачетов								1	8	6	10	3	6	2	8
					Зачетов								-	3	-	-	-	2	1	-

#### 4. Итоговая Государственная аттестация – 6 недель

Подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели

Защита выпускной квалификационной работы – 2 недели

#### 5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

№ п/п	Практики	Семестр	Неделя
1.	Учебная практика	3,4,5,6,7,8	14
2.	Производственная практика (по профилю специальности)	4,5,6,7,8	15
3.	Преддипломная практика	8	4
<b>ВСЕГО</b>		<b>33 недели</b>	

Полное наименование лабораторий и кабинетов			
№ п/п	Кабинеты	№ п/п	Лаборатории
1.	Кабинет «Социально-экономических дисциплин»	1.	Кулинарный цех
2.	«Иностранный язык»	2.	Кондитерский цех
3.	Русский язык, литература и культура речи		
4.	Математика		
5.	Химия, биология и экологические основы природопользования		
6.	Организация производства и обслуживания		
7.	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности		
8.	Охрана труда. ОБЖ		
9.	Бухгалтерский учёт		
10.	Технология приготовления пищи. Товароведение продовольственных товаров. Микробиологии, физиологии питания, санитарии		
<b>Спортивный комплекс:</b>			
– Спортивный зал			
– Открытый стадион широкого профиля			
– Стрелковый тир			
<b>Залы:</b>			
– Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет			
– Актный зал			



## 6. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова» составлен на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Начало учебного года 1 сентября. Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Организация учебного процесса. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В образовательном учреждении установлена пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами). Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение. Консультации (индивидуальные и групповые) для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей объемом 29 недель реализуется концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Вариативная часть ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование общих и профессиональных компетенций,

соответствующих видам профессиональной деятельности. В цикл ОП введены дисциплины Техническое оснащение организаций питания – 68 часов, Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста – 36 часов, Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий – 48 часов, Товароведение пищевых продуктов – 80 часов, Бухгалтерский учет в общественном питании – 70 часов, с целью получения дополнительных знаний для обеспечения конкурентоспособности и возможности продолжения образования выпускников. Остальные часы использованы для увеличения освоения профессиональных модулей. Увеличение объема времени, отведенного на освоение обязательной части ППССЗ, обусловлено необходимостью повышения уровня подготовленности обучающихся в условиях жесткой конкуренции на современном рынке труда.

Порядок аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующего модуля или дисциплины непосредственно после завершения изучения дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится 2 раза в год в формате сессии продолжительностью 1 неделя в семестр. Знания и умения студентов оцениваются: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно». Кроме вышеуказанных оценок используется 2 - «неудовлетворительно».

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение всех элементов профессионального модуля - МДК и всех видов практик. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Для проведения государственной (итоговой) аттестации предусмотрено 6 недель (в соответствии с ФГОС), в том числе 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.