Союз потребительских обществ Республики Тыва
Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»

Утверждаю:
Директор АНОО ПО КТЭиП ПК
_____ Кондрашова О.П.
от «__» _____ 2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
срок получения образования: 3 года 10 мес.
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический (базовый)

2024

1. 2.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Обучение по дисциплинарным и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация		Каникулы	Всего
			По профилю специальности	Преддипломная		Государственная итоговая аттестация		
1 курс	**39**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**11**	**52**
2 курс	**28**	**5**	**6**	**0**	**2**	**0**	**11**	**52**
3 курс	**29**	**3**	**7**	**0**	**2**	**0**	**10**	**52**
4 курс	**21**	**2**	**7**	**4**	**2**	**6**	**2**	**43**
Всего	**117**	**10**	**20**	**4**	**8**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки с промежуточной аттестацией	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год)	
					Самостоятельна учебная нагрузка	Во взаимодействии с преподавателем						1 семестр 16 нед	2 семестр 23 нед
						нагрузка на дисциплины и МДК				промежуточная аттестация			
						Всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и МДК						
							Теоретическое	лабораторные и практическ	курсовые работы и проекты	Консультации	Экзамены	ТО 16 нед.	ТО 23 нед.
О.00	**Общеобразовательный цикл**												
	Базовые учебные дисциплины												
ОУД01	Русский язык	-/Э	80	72		72	30	42	0	2	6	32	40
ОУД02	Литература	/ДЗ	108	108		108	30	78	0			42	66
ОУД03	История	ДЗ	136	136		136	48	88	0			66	70
ОУД04	Обществознание:	ДЗ	72	72		72	72		0	2	6		72
ОУД05	География	Э	124	116		116	58	58	0	2	6	58	58
ОУД06	Иностранный язык	/ДЗ	72	72		72	30	42	0			32	40
ОУД07	Математика	-/Э	188	188		188	50	138	0	2	6	100	80
ОУД08	Информатика	-/Э	98	90		90		90	0	2	6		90
ОУД09	Физическая культура	/ДЗ	72	72		72	6	66	0			36	36
ОУД10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	76	68		68	20	48	0	2	6	68	
ОУД11	Физика	ДЗ	78	78		78		78					78
ОУД12	Химия,	Э	124	116		116	58	58	0			58	58
ОУД13	Биология,	ДЗ	72	72		72		72					72
В.ОУД14	Родной язык	ДЗ	36			36		36	0				36
В.ОУД15	Экономика,	Э	50			42		42		2	6	42	
В.ОУД16	Право	Э	50			42	42			2	6	42	
ИП	Индивидуальный проект		40			32			32	2	6		32
			1476	1404		1404	348	1056	40	18	54	576	828

2. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год)											
			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельна учебная нагрузка	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс				2 курс				3 курс			
					нагрузка на дисциплины и МДК						1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем	
					Всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и МДК			промежуточная аттестация		ТО 10 нед.	УП 3 нед. + ПП 3 нед.	ТО 18 нед.	УП 2 нед. + ПП 3 нед.	ТО 12 нед.	УП 1 нед. + ПП 3 нед.	ТО 17 нед.	УП 2 нед. + ПП 4 нед	ТО 11 нед.	УП 2 нед.+ПП 3 нед	ТО 10 нед.	УП 0 нед.+ ПП 4 нед
						Теоретического обучения	лабораторные и практические занятия	курсовые работы	Консультации	Экзамены												
1	2	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	16	17	21	22	25	26	21	22	25	26
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		472		**472**	**150**	**322**															
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48		48	48											48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48		48	48											48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	.-/ДЗ .-/ДЗ .-/ДЗ	164		172	0	164				28		32		26		36		24		20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	.-/ДЗ .-/ДЗ .-/ДЗ	164		156	6	158				24		24		24		24		22		20	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	48		48	48													48			
ЕН. 00.	**Математические и общие естественнонаучные дисциплины**		**180**		**180**	**144**	**36**															
ЕН.01	Химия	.-/ДЗ .-/Э	144		144	108	36		2	8	36		36		36		36					
ЕН.02	Экологическое основы природопользования	ДЗ	36		36	36													36			
П.00	**Профессиональный цикл**		3236	0		0																
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		962		962	658	304															
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ/Э	106		106	74	32		2	8	50		56									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ/Э	96		96	62	34		2	8	36		60									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	64		64	37	27		2	8			64									

ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ/Э	100		100	66	34		2	8					64		36						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96		96	54	42															96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32		32	27	5												32				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ	96		96	24	72								50		46						
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32		32	22	10						32										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68	20	48						68										
В.ОП.10	Технология трудоустройства	ДЗ	42		42	42																42	
В.ОП.11	Учет и калькуляция в общественном питании	ДЗ	50		50	50							50										
В.ОП.12	Кухня народов мира	ДЗ	50		50	50													50				
В.ОП.13	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	ДЗ/ДЗ	130		130	130													72		58		
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2274**		1194	638	524																
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	Экзамен по модулю	**252**		**108**	**88**	**20**																
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЭМ	**50**		50	42	8		2	10	50												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**58**		58	46	12		2	10	58												
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	**72**									72											
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	**72**									72											
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**	Экзамен по модулю	**450**		**234**	**170**	**48**	16															
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ/Э	**100**		100	94	6		2	12			50		50								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**134**		134	76	42	16	2	12			68		66								
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	**72**											36		36							
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	**144**											72		72							
ПМ 03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**	Экзамен по модулю	**318**		**174**	**144**	**30**																

	потребителей, видов и форм обслуживания																						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЭМ	**84**		84	74	10		2	12							84						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЭМ	**90**		90	70	20		2	12							90						
УП. 03	Учебная практика	36	**36**															36					
ПП. 03	Производственная практика	108	**108**															108					
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**	Экзамен по модулю	**258**		150	90	60																
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЭМ	**70**		70	40	30		2	12							70						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**80**		80	50	30		2	12							80						
УП. 04	**Учебная практика**	ДЗ	**36**															36					
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	**72**															72					
ПМ 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	Экзамен по модулю	**292**		**112**	**80**	**32**																
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЭМ	**54**		54	42	12		2	12									54				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**58**		58	38	20		2	12									58				
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	**72**																	72			
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	**108**																	108			
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Экзамен по модулю	**232**		**124**	**66**	**42**	16															
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	ДЗ/Э	**124**		124	66	42	16	2	10											124		
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	**108**																				144

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[1]	Экзамен квал.	**472**		292		292																
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар -кондитер	**ДЗ/ДЗ/Э**	**292**		292				2	16	78		100		114								
УП. 07	Учебная практика	ДЗ	**72**									36		36									
ПП .07	Производственная практика	ДЗ	**108**									36		36		36							
			3888		2808	1672	1104	64	34	182	360	108 + 108	648	72+ 108	432	36+ 108	612	72+ 144	396	72+ 108	360	144	
ПА	Промежуточная аттестация[2]	**216**				0					10	3	18	2+3	12	1+3	17	2+4	11	2+3	10	3	
	преддипломная практика	**144**			Дисциплин и МДК						360		648		432		612		396		360		
	Вариативная часть образовательной программы	**1296**			Учебной практики						108		72		36		72		72		0		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**			Производственной практики						108		108		108		180		108		108		
	ГИА.00 Государственная итоговая аттестация в том числе:	**6**			Преддипломной практики																144		
	ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы	**4**			Экзаменов						1		3		2		3		1		1		
	ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы	**2**			Дифференцированных зачетов						3		8		2		5		5		5		
	ВСЕГО	**4464**									1404				1440				1044				

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1.	**Кабинеты:**
2.	Гуманитарных, социально-экономических дисциплин;
3.	иностранного языка;
4.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8.	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9.	организации обслуживания;
10.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
11.	химии;
12.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
13.	учебный кондитерский цех.
	Залы:
14.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
15.	Актовый зал.
16.	Спортивная площадка, открытый стадион с полосой препятствий

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 9 декабря 2016 № 1565 (далее – ФГОС СПО). Примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Устава АНОО ПО «КТЭиП ПК».

В учебном заведении в соответствии с Уставом установлена 6-дневная учебная неделя. Занятия группируются парами, продолжительность пары 90 минут. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Контроль успеваемости обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся техникума.

Учебный год состоит из двух семестров. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студента в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине (профессиональному модулю) выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя (мастера производственного обучения) и по его заданию.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 года 10 мес. Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 академических часа.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов., 3 года 10 мес.

Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 1 марта 2023 г. О Направлении рекомендации «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО).

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения по ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1год) из расчета: при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю -39 нед./1404 ч., промежуточная аттестация 2 нед./72ч. , индивидуальный проект 40ч., каникулярное время 11 недель.

В общеобразовательный цикл учебного плана включены общие из обязательных дисциплин Русский язык" - 80ч, "Литература"-108ч, "Математика"-188ч, "Иностранный язык"-72ч, "Информатика" -98ч, "Физика"-78ч., "Химия" -124ч, "Биология"- 72ч, "История"-136ч, "Обществознание"72ч, "География"-124ч, "Физическая культура"-72ч, "Основы безопасности жизнедеятельности"76ч.

С учетом получаемой специальности СПО при формировании общеобразовательного цикла учебного плана предусмотрен различный объем академических часов по дисциплине, а также включены дополнительные учебные дисциплины по выбору включены дисциплины «Родной язык» 36ч, Экономика 50ч, Право-50ч.

В соответствии с ФГОС СОО обязательным требованием на базе основного общего образования с получением среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов с учетом специфики осваиваемой специальности в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. При определении тем индивидуального проекта и организации деятельности обучающихся по его выполнению целесообразно предусмотреть взаимосвязь проекта с будущей профессиональной деятельностью студентов. Индивидуальный проект оценивается в рамках осваиваемого одного или нескольких учебных предметов.

Учебный год на базе основного общего образования состоит из двух семестров. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведённого на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный

дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация (в том числе экзамен, комплексный экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплину(ы).

Промежуточная аттестация 72 ч проводится по учебным предметам "Русский язык", "Математика" и по одному из общеобразовательных учебных предметов, изучаемых на углубленном уровне с учетом получаемой профессии/специальности.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведённого на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 70%, от объёма, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО.

Общая продолжительность каникул при освоении программ СПО составляет 2 недели в зимний период, 11 недель в летний период в каждом учебном году, за исключением последнего. В последний год обучения каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 54% от объёма образовательной нагрузки. Это даёт возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При реализации ППССЗ предусматривается проведение учебной и производственной практики. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07. концентрированно, общее количество часов 360 ч.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, соответствующих профилю

подготовки обучающихся. Продолжительность данного вида практики составляет 20 недель, что составляет 720 ч.

Проведение преддипломной практики, ориентированно на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта). Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели/144ч, проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведённым на государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачёт, дифференцированный зачёт, комплексный дифференцированный зачёт, экзамен, комплексный экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по дисциплинам, проводимых в виде экзаменов должен быть определён день, освобождённый от других форм учебной нагрузки, в рамках недели отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин.

Консультации проводятся по дисциплинам, по которым предусмотрены экзамены и по дисциплинам общеобразовательного цикла, предполагающих реализацию индивидуального проекта за счёт времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Выполнение курсовых проектов предусматривается в период учебных занятий по МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», по МДК 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

Количество экзаменов и зачетов не превышает установленные нормы: не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году (без учёта зачета по физической культуре). Учебным планом предусмотрен экзамен по модулю, по завершении освоения профессиональных модулей направленный на проверку форсированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной

деятельности, определённого в разделе «требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)».

С целью оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации в учебном году предусматривается использование комплексных дифференцированных зачётов и экзаменов, различных/других форм текущего контроля оценивания знаний обучающихся за счёт фондов оценочных средств, утверждённых директором техникума, в том числе итоговая оценка, защита индивидуального, курсового проекта, рейтинговых или накопительных систем оценивания знаний обучающихся.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций составляет 70 процентов, вариативная часть образовательной программы 30 процентов от общего объема времени, отведённого на ее освоение.

Вариативная часть в количестве 1296 ч, использована на введение новых элементов в ППССЗ и на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС. Часы вариативной части использованы следующим образом:

- на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС, общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 40 ч.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии» - 48, «История» - 48, — «Психология общения» - 48, «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 164, «Физическая культура» - 164 часа

Индекс	**Наименование циклов, разделов, дисциплин**	**по ФГОС**	**Вариативная часть**	**Всего**
ОГСЭ.01	Основы философии	36	12	48
ОГСЭ.02	История	36	12	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	0	164
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	0	164
ОГСЭ.05	Психология общения	32	16	48

Общепрофессиональный цикл увеличен на 350 часов 612/962ч, введены новые общепрофессиональные дисциплины Технология трудоустройства 42ч, Учет и

калькуляция в общественном питании 50 ч., Кухня народов мира 50 ч, Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства 130 ч.

При реализации дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" 70 процентов от общего объёма времени, отведённого на указанную дисциплину, должно быть предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени может быть ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

Индекс	**Наименование циклов, разделов, дисциплин**	**по ФГОС**	**Вариативная часть**	**Всего**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	612	350	962
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	42	106
ОП.04	Организация обслуживания	64	36	100
В.ОП.10	Технология трудоустройства		42	42
В.ОП.11	Учет и калькуляция в общественном питании		50	50
В.ОП.12	Кухня народов мира		50	50
В.ОП.13	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства		130	130

Профессиональный цикл увеличен на 510 ч. 1728/2274 ч. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 212/252, 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 336/450 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 212/318, 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 176/258, 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 264/292ч, ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности

подчиненного персонала 204/232 ч, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[1] 360/472.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин	по ФГОС	Вариативная часть	Всего
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**212**	**40**	**252**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	18	**50**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	22	**58**
УП. 01	Учебная практика	72	0	**72**
ПП. 01	Производственная практика	72	0	**72**
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**	**336**	**114**	**450**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	66	**100**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	48	**134**
УП. 02	Учебная практика	72	0	**72**
ПП. 02	Производственная практика	144	0	**144**
ПМ 03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**212**	**106**	**318**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	52	**84**
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	54	**90**
УП. 03	Учебная практика	36	0	**36**
ПП. 03	Производственная практика	108	0	**108**
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**	**176**	**82**	**258**

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	38	**70**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	44	**80**
УП. 04	**Учебная практика**	36	0	**36**
ПП. 04	Производственная практика	72	0	**72**
ПМ 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**264**	**28**	**292**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	22	**54**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	6	**58**
УП. 05	Учебная практика	72	0	**72**
ПП. 05	Производственная практика	108	0	**108**
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**204**	**28**	**232**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	28	**124**
ПП. 06	Производственная практика	108	0	**108**
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[1]	**360**	**112**	**472**
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар -кондитер	180	112	**292**
УП. 07	Учебная практика	72	0	**72**
ПП .07	Производственная практика	108	0	**108**
	Промежуточная аттестация		216ч	
	Преддипломная практика		144ч	
	Итого вариативная часть		1296ч	

Государственная (итоговая) аттестация включает демонстрационный экзамен, подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы), соответствующей по тематике содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту 2 недели. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации утверждаются директором после предварительного заключения работодателей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются АНОО ПО «КТЭиП ПК» на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Согласовано:

Зам. директора по УР М.Б. Биче-оол

Председатель ЦК Р.С. Даваа