

Рассмотрен и одобрен
на заседании педагогического совета
Государственного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"

Протокол от "31" августа 2023 г. № 1

Утверждаю
Директор
Государственного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"



Н.А. Твердохлебова

августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики "Луганский государственный колледж экономики и торговли"

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: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 5 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования _____ социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для заочной формы обучения

| Курсы | Самостоятельная учебная работа | Учебная практика | Производственная практика | | Экзаменационная сессия (аудиторные занятия и промежуточная аттестация) | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--------------------------------|------------------|---------------------------|---------------|--|-------------------------------------|-----------|------------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 38 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 9 | 52 |
| II курс | 24 | 5 | 9 | 0 | 5 | 0 | 9 | 52 |
| III курс | 23 | 8 | 7 | 0 | 5 | 0 | 9 | 52 |
| IV курс | 4 | 0 | 4 | 4 | 3 | 6 | 0 | 21 |
| Всего | 89 | 13 | 20 | 4 | 18 | 6 | 27 | 177 |

2. Календарный учебный график

| курсы | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | Март | | | | | Апрель | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | Август | | | | |
|----------|----------|---------|---------|---------|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|----|---------|----|----|----|------|----|----|----|----|--------|----|----|----|-----|----|----|----|----|------|----|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|----|
| | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | | |
| п/п | 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 курс | СР | СР | СР | СР У | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР |
| II курс | СР | СР | СР У | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР |
| III курс | СР | СР | СР У | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР |
| IV курс | СР | СР У | СР | ПП | ПП | ПП | ПП | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР | СР |

Условные обозначения:

Самостоятельная
учебная работа

СР

Экзаменационная
сессия

ЭС

Установочная
сессия

У

Учебная
практика

УП

Производственная
практика (по профилю
специальности)

ПП

Производственная
практика
(преддипломная)

ПДП

Государственная
итоговая
аттестация

ГИА

Каникулы

К

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|------------|--|-----------------|---------|------|------|-----|-----|-----|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 14з/11дз/2з/7эк | | 2532 | 1934 | 294 | 126 | 168 | 40 | 0 | 212 | 92 | 0 | 0 | 56 | 74 | 46 | 70 | 48 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | 286 | 216 | 34 | 16 | 18 | 0 | 0 | 24 | 12 | 0 | 0 | 14 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -/-ДЗ/-/-/- | | 44 | 28 | 14 | 8 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -/-ДЗ/-/-/- | | 78 | 56 | 20 | 8 | 12 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01. | Учебная практика | -/-З/-/-/- | | 72 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-З/-/-/- | | 72 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Экзамен квалификационный | -/-Эк/-/-/- | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | | | 416 | 318 | 48 | 22 | 26 | 20 | 0 | 38 | 12 | 0 | 0 | 28 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -/-ДЗ/-/-/- | | 44 | 28 | 14 | 8 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -/-ДЗ/-/-/- | | 136 | 92 | 34 | 14 | 20 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 14 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| УП.02. | Учебная практика | -/-З/-/-/- | | 72 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02. | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-З/-/-/- | | 144 | 132 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Экзамен квалификационный | -/-Эк/-/-/- | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | | | 298 | 222 | 34 | 16 | 18 | 0 | 0 | 30 | 12 | 0 | 0 | 14 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.01. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -/-ДЗ/-/-/- | | 44 | 28 | 14 | 8 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -/-ДЗ/-/-/- | д.р.(4) | 90 | 66 | 20 | 8 | 12 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| УП.03. | Учебная практика | -/-З/-/-/- | | 36 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.03. | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-З/-/-/- | | 108 | 98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Экзамен квалификационный | -/-Эк/-/-/- | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | | | 260 | 190 | 34 | 16 | 18 | 0 | 0 | 24 | 12 | 0 | 0 | 0 | 14 | 20 | 0 | 0 |
| МДК.04.01. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | -/-ДЗ/-/-/- | | 44 | 28 | 14 | 8 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.04.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | -/-ДЗ/-/-/- | | 88 | 66 | 20 | 8 | 12 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| УП.04. | Учебная практика | -/-З/-/-/- | | 36 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.04. | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-З/-/-/- | | 72 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Экзамен квалификационный | -/-Эк/-/-/- | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
|--|--|------------------------|---------|-------------|-------------|------------|------------|------------|----------|----------|--------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----|
| 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 | | | 364 | 286 | 36 | 16 | 20 | 0 | 0 | 30 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 20 | 0 | |
| МДК.05.01. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -/-/-/ДЗ/-/- | | 52 | 34 | 16 | 8 | 8 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | |
| МДК.05.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -/-/-/ДЗ/- | д.р.(6) | 112 | 88 | 20 | 8 | 12 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | |
| УП.05. | Учебная практика | -/-/-/З/- | | 72 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ПП.05. | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-/-/З/- | | 108 | 98 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Экзамен квалификационный | -/-/-/Эк/- | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | 230 | 158 | 30 | 10 | 20 | 20 | 0 | 30 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 20 | 0 | |
| МДК.06.01. | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | -/-/-/ДЗ/- | | 102 | 62 | 30 | 10 | 20 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 20 | 0 | |
| УП.06. | Учебная практика | -/-/-/З/- | | 36 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ПП.06. | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-/-/З/- | | 72 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Экзамен квалификационный | -/-/-/Эк/- | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 166675 Повар) | | | 678 | 544 | 78 | 30 | 48 | 0 | 0 | 36 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 48 | |
| МДК.07.01. | Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарной продукции массового спроса | -/-/-/Э | | 190 | 144 | 40 | 16 | 24 | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 24 | |
| МДК.07.02. | Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -/-/-/Э | | 180 | 136 | 38 | 14 | 24 | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 24 | |
| УП.07. | Учебная практика | -/-/-/З/- | | 144 | 132 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ПП.07. | Производственная практика (по профилю специальности) | -/-/-/З/- | | 144 | 132 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Экзамен квалификационный | -/-/-/Эк | | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Всего | 14з/28дз/4э/7эк | | 3940 | 2936 | 630 | 274 | 356 | 0 | 0 | 270 | 104 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | 4300 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | Всего | Нагрузка по дисциплинам и МДК | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| 1. Программа базовой подготовки | | | | | | | | | | | | учебной практики | 0 | 0 | 0 | 180 | 36 | 108 | 144 | |
| 1.1. Подготовка выпускной квалификационной работы с 14.12 по 10.01 (всего 4 недели) | | | | | | | | | | | | производственной практики (по профилю специальности) | 0 | 0 | 0 | 324 | 72 | 180 | 144 | |
| 1.2. Демонстрационный экзамен в форме государственного экзамена с 11.01 по 17.01 (всего 1 неделя) | | | | | | | | | | | | производственной практики (преддипломной) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 нед. | |
| 1.3. Защита выпускной квалификационной работы с 18.01 по 24.01 (всего 1 неделя) | | | | | | | | | | | | экзаменов | 1 | 1 | 0 | 3 | 1 | 2 | 3 | |
| | | | | | | | | | | | | дифференцированных зачетов | 4 | 3 | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 | |
| | | | | | | | | | | | | зачетов | 0 | 0 | 0 | 6 | 2 | 4 | 2 | |

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ по специальности СПО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» разработан на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный №70167;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли», утвержденного приказом директора от 01 марта 2023 г. №34-од;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. №800, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный №66211;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. №885/390, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778;

- Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 г. №06-846;

- Положения о практической подготовке студентов в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли», утвержденного приказом директора от 16 марта 2023 г. №49-од;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.06.2020 г. №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики»;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 01.09.2020 г. №814-од «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики».

- При разработке учебного плана также использованы:

- Устав Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего трудового распорядка Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего распорядка студентов Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о деятельности Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли».

4.1. Организация образовательного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября, заканчивается согласно графику образовательного процесса.

График образовательного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении праздничных недель и завершающих форм обучения.

Максимальный объем недельной учебной нагрузки студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет не менее 160 часов в год. В эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей. Она реализуется за счет объема учебного времени, отводимого на самостоятельную работу студентов.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

Продолжительность занятий – группировка парами (1 час 20 минут).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по междисциплинарным курсам: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (профессиональный модуль 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; IV семестр) и МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (профессиональный модуль ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; VI семестр). Курсовые работы выполняются в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов - по 20 часов на группу, в том числе все формы работы по сопровождению курсовых работ (разъяснение особенностей курсовых работ, ознакомление с правилами оформления работ, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовых работ). Для организации работы по подготовке и выполнению курсовых работ предполагается деление группы на две подгруппы.

Учебная практика (13 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (20 недель) реализуются студентами при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей самостоятельно в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (преддипломная), продолжительностью 4 недели, проводится в VII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), на которых работают будущие выпускники и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Летние каникулы устанавливаются в соответствии с графиком образовательного процесса: июль-август.

4.2. Формирование вариативной части ППССЗ

Учебный план ППССЗ включает обязательную часть циклов и вариативную часть. Обязательная и вариативная части ППССЗ состоят из:

- цикла гуманитарной и социально-экономической подготовки;
- цикла математической и естественнонаучной подготовки;
- профессионального цикла.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1296 часов (максимальная) и распределена:

На увеличение часов по каждому из циклов учебного плана:

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл – 28 час.;
- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 30 час.;
- Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины - 78 час.;
- Профессиональный цикл. Профессиональные модули - 948 час.

На введение учебных дисциплин:

- «Математика» – 54 час.;
- «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» - 62 час.;
- «Метрология и стандартизация» - 54 час.;
- «Бухгалтерский учет» - 42 час.

Использование вариативной части дает возможность сформировать и расширить основные виды деятельности, общие и профессиональные компетенции, умения и знания, необходимые для удовлетворения потребностей рынка труда высококвалифицированными кадрами и продолжить образование.

4.3. Порядок аттестации студентов

Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов (в том числе квалификационных). Применяется 5- балльная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. В форме экзаменов – в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по учебной и производственной практикам.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы, а также демонстрационным экзаменом.

Выпускная квалификационная работа и демонстрационный экзамен определяются в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Проведение демонстрационного экзамена запланировано с 11.01 по 17.01 (всего 1 неделя). Сроки подготовки

выпускной квалификационной работы с 14.12 по 10.01 (всего 4 недели),
защита - с 18.01 по 24.01 (всего 1 неделя).

**Заместитель директора
по учебно-методической работе**



И.М. Червоткина