

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ГБПОУ МО "Подольский колледж имени А.В. Никулина"

П.А. Феоктистов

" " 20 г.

"СОГЛАСОВАНО"

Руководитель отдела по работе с персоналом ООО "Гиперглобус"

Н.В. Ким

" " 20 г.

Учебный план

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области

"Подольский колледж имени А.В. Никулина"

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

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август				Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего								
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	23.П - 1.П	2	9	16	23	6	13	21	4	11	18	25	1	8	15	22	29.П - 5.П	6	13	20	27.П - 2.П	3				10	17					24	по профилю специальности	преддипломная	Государственная (итоговая) аттестация				
1					1	7							=	=							2	2																							1	1404			72		11	52								
2					1	7							=	=							2	2																			2	1404			36		12	52												
3					1	2					::	0	0	8	8	=	=	0	0	8	8					1	3					::	0	0	8	8	8	8	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	3	900	288	288	72		9	52			
4	8	8	8		1	0					::	0	8	8	=	=					0	7			::	0	8	8	8	8	8	X	X	X	X	△	△	△	△	Ш	Ш											4	612	72	360	144	72	216	2	43
ИТОГО																												4320	360	648	144	252	216	34	199																									

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

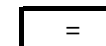
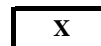
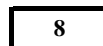
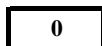
Промежуточная аттестация

Государственная (итоговая) аттестация

Подготовка к государственной (итоговой) аттестации

Каникулы

Обозначения:



3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся (час.)											Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Общий объем образовательной программы (час)	Объем по дисциплинам, междисциплинарным курсам (час)	Во взаимодействии с преподавателем																		
		Обязательная аудиторная			Промежуточная аттестация																					
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Курсовая работа/проект			Всего во взаимодействии с преподавателем.	в т.ч.			Контрольная работа	Зачеты (час)	Консультации (час)	Экзамены (час)	учебная	производственная (по профилю специальности)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий		курсовых работ (проектов)	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели							3 семестр 17 недель	4 семестр 22 недели	5 семестр 12 недель	6 семестр 13 недель	7 семестр 10 недель	8 семестр 7 недель			
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	
	Обязательная часть циклов ППСЗ	19	32	20	3	5940	4320	4212	2293	1859	60	44	64	100	152	360	648	612	792	612	792	432	468	360	252	
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5	11	10		1476	1404	1362	942	420		20	22	32	40			612	792							
ОУД.01	Русский язык	2		1		91	78	76	76			2		5	8			34	44							
ОУД.02	Литература		2	1		139	139	135	135			2	2					51	88							
ОУД.03	Математика	2	1			247	234	232	232				2	5	8			102	132							
ОУД.04	Иностранный язык	2		1		91	78	76		76		2		5	8			34	44							
ОУД.05	Информатика	2		1		130	117	115	11	104		2		5	8			51	66							
ОУД.06	Физика	2		1		152	139	137	103	34		2		5	8			51	88							
ОУД.07	Химия		2	1		80	78	74	40	34		2	2	2				34	44							
ОУД.08	Биология		1,2			78	78	74	74				4					34	44							
ОУД.09	История		2	1		78	78	74	74			2	2					34	44							
ОУД.10	Обществознание			1,2		78	78	74	74			4						34	44							
ОУД.11	География		2	1		117	112	108	64	44		2	2	5				68	44							
ОУД.12	Физическая культура		1,2*			117	117	113	5	108			4					51	66							
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		1,2			78	78	74	54	20			4					34	44							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		9	6		510	510	480	148	332		12	18							170	88	132	52	40	28	
ОГСЭ.01	Основы философии		3			51	51	49	49				2						51							
ОГСЭ.02	История		3			51	51	49	49				2						51							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3,4,5,6,7,8		174	174	162		162		12							34	44	36	26	20	14		

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Общий объем образовательной программы (час)	Объем по дисциплинам, междисциплинарным курсам (час)	Во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация											
		Обязательная аудиторная							учебная	производственная (по профилю специальности)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс								
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Курсовая работа/проект			Всего во взаимодействии с преподавателем.			в т.ч.			Контрольная работа	Зачеты (час)	Консультации (час)	Экзамены (час)	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 22 недели	5 семестр 12 недель	6 семестр 13 недель	7 семестр 10 недель	8 семестр 7 недель
						1	2		3	4	5	6	7					8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,4,5,6,7,8			174	174	162	16	146			12							34	44	36	26	20	14
ОГСЭ.05	Психология общения		5			60	60	58	34	24			2									60			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	3		404	390	382	212	170		6	2	6	8					170	220				
ЕН.01	Математика			3		85	85	83	53	30		2								85					
ЕН.02	Экологические основы природользования		4			66	66	64	24	40			2								66				
ЕН.03	Химия			3,4		173	173	169	99	70		4								85	88				
ЕН.04	Основы биохимии	4				80	66	66	36	30				6	8						66				
ОП.00/П.00	Общепрофессиональный цикл/Профессиональный цикл	13	11	3		2326	2016	1988	991	937	60	6	22	62	104					272	484	300	416	320	224
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	7	3		899	851	831	430	401		6	14	16	32					272	396	120			63
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	5		4		116	104	102	52	50		2		4	8						44	60			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8	7			75	63	63	37	26				4	8										63
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4				122	110	110	60	50				4	8						110				
ОП.04	Организация обслуживания.		5			60	60	58	28	30			2									60			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		3			85	85	83	53	30			2							85					

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Общий объем образовательной программы (час)	Объем по дисциплинам, междисциплинарным курсам (час)	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация													
		Обязательная аудиторная			Контрольная работа			Зачеты (час)	Консультации (час)	Экзамены (час)															
		Всего во взаимодействии с преподавателем.	в т.ч.								Контрольная работа	Зачеты (час)	Консультации (час)	Экзамены (час)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
			занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 22 недели	5 семестр 12 недель					6 семестр 13 недель	7 семестр 10 недель	8 семестр 7 недель								
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
ПП.ПМ.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6*			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	Э(к)*	1		1	256	232	230	120	90	20		2	8	16						24	208			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	5			114	102	100	50	50			2	4	8						24	78			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			6	142	130	130	70	40	20			4	8							130			
УП.ПМ.02	Учебная практика		6*			72									72										
ПП.ПМ.02	Производственная практика (по профилю специальности)		6*			144									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	Э(к)*	2			244	232	228	118	110			4	4	8						24	208			

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Учебная нагрузка обучающихся (час.)											Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Общий объем образовательной программы (час)	Объем по дисциплинам, междисциплинарным курсам (час)	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация				учебная										
		Обязательная аудиторная			Контрольная работа			Зачеты (час)	Консультации (час)	Экзамены (час)																
		Всего во взаимодействии с преподавателем.	в т.ч.																							
			Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Курсовая работа/проект	занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 22 недели	5 семестр 12 недель	6 семестр 13 недель	7 семестр 10 недель	8 семестр 7 недель									
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	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э(к)*				144																				
УП.ПМ.07	Учебная практика		5*			72										72										
ПП.ПМ.07	Производственная практика (по профилю специальности)		5*			72											72									
ПДП.	Производственная практика (преддипломная)		8*			144																				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация					216																				
ГИА.01	Итоговый государственный междисциплинарный экзамен (демонстрационный)																									108
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																									108
К.00	Виды аттестации под (*) не входит в общее количество учитываемых видов аттестации							Всего	дисциплин и МДК									13	13	11	12	8	6	5	5	
									учебная практика													72	216	36	36	
									производственная практика													72	216	180	180	
									преддипломная практика																144	
									экзаменов										5		3	2	3	3	3	
									курсовая работа													1	1			
									курсовой проект															1		
									зачетов									4	6	6	4	4	1			
								контрольных работ									9	1	4	4	1	1	1	1		

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Часов
УП.00	Учебная практика	5,6,7,8	360
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	5,6,7,8	648
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8	144
	Всего	7	1152

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1.	Социально-экономических дисциплин;
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3.	Иностранного языка;
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6.	Экологических основ природопользования;
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
1.	Химии;
2.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
1	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
2	Спортивный зал
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы
1	Актный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

№ п/п	6. Пояснения к учебному плану
1.	<p>Учебный план разработан в соответствии с:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 года № 1565, зарегистрированным в Минюсте России от 20 декабря 2016 года № 44828; ➤ требованием Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; ➤ требованием Федерального закона от 31 декабря 2014 г. № 500-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации"; ➤ требованием Федерального закона от 02 декабря 2019 № 403-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты Российской Федерации"; ➤ требованием Закона Московской области от 27 июля 2013 г. N 94/2013-ОЗ "Об образовании" (принят постановлением Московской областной Думы от 11 июля 2013 г. N 17/59-П) ➤ требованием Закона Московской области № 96/2016-ОЗ «О внесении изменений в Закон Московской области «Об образовании» (принят постановлением Московской областной Думы от 30.06.2016 № 8/172-П) ➤ приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) ➤ приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения”. Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59784; ➤ приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся". Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59778; ➤ приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2021 № 66211. (с изменениями и дополнениями) ➤ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". ➤ письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259.
2.	Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.
3.	Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
4.	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
5.	<p>При распределении обязательной нагрузки по курсам и семестрам использовано 5940 академических часа в т.ч. 1296 часа вариативная часть, 1404 часов общеобразовательный цикл, без учета времени на промежуточную аттестацию. Образовательная деятельность во всех группах Колледжа осуществляется на государственном языке Российской Федерации.</p> <p>ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины: Русский язык (91 часа), Литература (139 часов), Математика (247 часов), Иностранный язык (91 час), Информатика (130 часов), Физика (152 часа, включая 30 часов индивидуальный проект), Химия (80 часов), Биология (78 часов), История (78 часов), Обществознание (78 часов), География (117 часов), Физическая культура (117 часов), Основы безопасности жизнедеятельности (78 часов).</p> <p>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл: Основы философии 51 час (11 часов в.ч.), История 51 час (15 часов в.ч.), Иностранный язык в профессиональной деятельности 174 часов (18 часов в.ч.), Физическая культура 174 часов (14 часов), Психология общения 60 часов (20 часов в.ч.)</p> <p>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл: Математика 85 часов в.ч., Экологические основы природопользования 66 часов (16 часов в.ч.), Химия 173 часа (43 часа в.ч.), Основы биохимии 80 часов в.ч.</p> <p>ОП.00 Общепрофессиональный цикл: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 116 часов (47 часов в.ч.), Организация хранения и контроль запасов и сырья 75 часов (15 часов в.ч.), Техническое оснащение организаций питания 122 часа (53 часа в.ч.), Организация обслуживания 60 часов (10 часов в.ч.), Основы экономики, менеджмента и маркетинга 85 часов (25 часов в.ч.), Правовые основы профессиональной деятельности 78 часов (28 часов в.ч.), Информационные технологии в профессиональной деятельности 66 часов (16 часов в.ч.), Охрана труда 51 час (15 часов в.ч.), Безопасность жизнедеятельности 78 часов (10 часов в.ч.), Калькуляция и учет в общественном питании 68 часов в.ч. (18 часов в.ч.), Товароведение пищевых продуктов 100 часов (50 часов в.ч.)</p> <p>П.00 Профессиональный цикл: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 88 часов (33 часа в.ч.), Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 144 часа (89 часов в.ч.) Учебная практика 72 часа; Производственная практика (по профилю специальности) 72 часа.</p>

№ п/п	6. Пояснения к учебному плану
	<p>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. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 114 часов (54 часа), Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 142 часа (82 часа). Учебная практика 72 часа; Производственная практика (по профилю специальности) 144 часов (36 часов в.ч.).</p> <p>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. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 114 часов (70 часов в.ч.), Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 130 часов (94 часа в.ч.) Учебная практика 72 часа; Производственная практика (по профилю специальности) 108 часов (36 часов в.ч.).</p> <p>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. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 114 часов (68 часов в.ч.), Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 114 часов (64 часа в.ч.). Учебная практика 36 часов, Производственная практика (по профилю специальности) 72 часа.</p> <p>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. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 98 часов (44 часа в.ч.), Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 91 час (37 часов в.ч.). Учебная практика 36 часов, Производственная практика (по профилю специальности) 108 часов.</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала 134 часа. Производственная практика (по профилю специальности) 72 часа.</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Учебная практика 72 часа, Производственная практика (по профилю специальности) 72 часа.</p> <p>ПДП Производственная практика (преддипломная) (144 часа).</p> <p>ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация Защита выпускной квалификационной работы (216 часов).</p>
6.	<p>Объем часов по дисциплине "Физическая культура" реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях: шахматы, футбол, волейбол.</p>
7.	<p>По завершении изучения междисциплинарных курсов предусмотрены экзамены: МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» (5 семестр), МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (6 семестр), МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (6 семестр), МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (6 семестр), МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» (7 семестр), МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» (7 семестр), МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» (8 семестр), МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» (8 семестр), МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» (7 семестр), При освоении программ профессиональных модулей проводится экзамен (квалификационный), за счет часов практики, по итогам проверки которого выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (6 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 (6 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.(7 семестр), ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. (7 семестр), ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (8 семестр), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр), ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (5 семестр).</p>

№ п/п	6. Пояснения к учебному плану
8.	Контрольные работы, зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.
9.	В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Самостоятельная работа студентов включена в общее количество часов, отведенных на изучение дисциплины, и может также выполняться под руководством преподавателя. Объем самостоятельная работы студентов составляет не более 12 % от общего количества часов, отведенных на дисциплину.
10.	Выполнение курсовых проектов (работ) является видом учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусмотрены курсовые работы по профессиональным модулям: ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», 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» Учебным планом предусмотрены курсовые проекты по профессиональным модулям: ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
11.	Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья, а также обеспечивает реализацию основной образовательной программы с учетом их особенностей.
12.	Консультации для обучающихся предусмотрены из резерва времени на промежуточную аттестацию за весь период обучения, с учетом периода реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением (преподавателем).
13.	Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей концентрированно. Учебная практика в объеме 360 часов предусмотрена: по ПМ.01, в объеме 72 часа (6 семестр), по ПМ.02, в объеме 72 часа (6 семестр), по ПМ.03, в объеме 72 часа (6 семестр), по ПМ.04 в объеме 36 часов (7 семестр), по ПМ.05, в объеме 36 часов (8 семестр), по ПМ.07, в объеме 72 часа (5 семестр) - проводится концентрированно. Производственная практика в объеме 792 часа предусмотрена: по ПМ.01, в объеме 72 часа (6 семестр), по ПМ.02, в объеме 144 часов (6 семестр), по ПМ.03, в объеме 108 часов (7 семестр), по ПМ.04 в объеме 72 часа (7 семестр), по ПМ.05, в объеме 108 часов (8 семестр), по ПМ.06, в объеме 72 часа (8 семестр), по ПМ.07, в объеме 72 часа (5 семестр) - проводится концентрированно. Производственная практика преддипломная 144 часа (8 семестр) – проводится концентрировано. Учебная практика в рамках профессионального модуля может проводиться как в самом образовательном учреждении, так и на предприятии.
14.	В период прохождения учебной практики предусмотренной в рамках ПМ.07, при условии успешной сдачи квалификационных испытаний обучающимся присваивается квалификация: «16471 Пекарь - 2-го разряда, 15141 Обвальщик мяса 4-го разряда, 15143 Обвальщик туши птиц – 4-го разряда. с выдачей квалификационного свидетельства., в рамках ПМ.01, ПМ.02, при условии успешной сдачи квалификационных испытаний, в рамках накопительной системы, обучающимся присваивается квалификация: «16675 Повар - 3-го разряда с выдачей квалификационного свидетельства. Разряд присваивается согласно ЕТКС., в рамках ПМ.03, ПМ.04, при условии успешной сдачи квалификационных испытаний, в рамках накопительной системы, обучающимся присваивается квалификация: «16675 Повар – 4-го разряда с выдачей квалификационного свидетельства. Разряд присваивается согласно ЕТКС., В рамках ПМ.05 при условии успешной сдачи квалификационных испытаний обучающимся присваивается квалификация: «12901 Кондитер - 2,3-го разряда с выдачей квалификационного свидетельства. Разряд присваивается в зависимости от характеристики выполняемых работ согласно ЕТКС.
15.	В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998г. №53-ФЗ.
16.	Государственная (итоговая) аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы, (дипломная работа) и итогового государственного междисциплинарного экзамена в виде демонстрационного экзамена, по решению образовательной организации демонстрационный экзамен может быть включен как раздел ВКР.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по УР

_____/Н.Н. Ольхова

«РАССМОТРЕНО И УТВЕРЖДЕНО»

Протокол № _____ «___» _____ 20__ г. _____
 Председатель П(Ц)К Общеобразовательных дисциплин
 М.Ю. Новикова
 Председатель П(Ц)К общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
 протокол № _____ «___» _____ 20__ г. _____
 А.В. Жабин
 Председатель П(Ц)К естественно-научных и математических дисциплин
 протокол № _____ «___» _____ 20__ г. _____
 Н.М. Грудина
 Председатель П(Ц)К профессионального цикла укрупненной группы
 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
 протокол № _____ «___» _____ 20__ г. _____
 Т.А. Богоцкая
 Протокол педагогического совета
 № ____ от «___» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР

_____/Е.С. Крупнова