

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ МО  
«Колледж «Подмосковье»  
А.В. Юдина  
\_\_\_\_\_ 2020 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Московской области  
«Колледж «Подмосковье»*

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация:** специалист по поварскому и  
кондитерскому делу  
**Форма обучения:** очная  
**Срок освоения ООП:** 3 год. 10 мес.  
на базе основного общего образования  
**Профиль:** естественно-научный

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы (далее – ООП) среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции от 20 декабря 2016 г (рег. № 44828).

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлен на основании следующих документов:

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

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Письма Минобрнауки России от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

– Письма Минобрнауки России от 17 марта 2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям ([http://www.informio.ru/files/directory/documents/2017/12/Method\\_rekomendacii\\_Uchebnye\\_pla.pdf](http://www.informio.ru/files/directory/documents/2017/12/Method_rekomendacii_Uchebnye_pla.pdf));

– Письма Минобрнауки России от 17 марта 2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования

на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Примерная основная образовательная программа по специальности, внесенная в федеральный реестр Примерных основных образовательных программ СПО (на согласовании);

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО (утверждены Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);

– Методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена от 20 июля 2015 г., рег. № 06-846 от 11 сентября 2015 г.

## **2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня и разделен на два семестра.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность учебных занятий 45 минут с группировкой парами (не более четырех пар в день).

Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной образовательной программы в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю, включая часы самостоятельной работы.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется путем проведения контрольных работ, предусмотренных рабочими программами дисциплин и междисциплинарных курсов (далее – МДК), представлением и защитой отчетов по лабораторным и расчетно-графическим работам, письменным, устным либо компьютерным контрольным тестированием.

Учебный план основной образовательной программы предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл.

При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности и преддипломная) практики. Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в программу профессиональных модулей и проводятся концентрированно при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей. Производственная (по профилю специальности и преддипломная) практика проводится на базе специализированных предприятий и организаций региона в

соответствии с договорами, заключаемыми между колледжем и соответствующим предприятием. Учебная практика как правило проводится на базе колледжа.

Общая продолжительность практики: учебной – 612 часа (17 недель), производственной (по профилю специальности) – 936 часов (26 недель), производственной (преддипломной) – 144 часа (4 недели).

Учебная практика проводится на базе колледжа или на базе социальных партнеров (при необходимости), по итогам которой обучающиеся сдают дифференцированный зачет.

По завершению практики (по профилю специальности) обучающиеся представляют дневники и отчеты, аттестация проводится в форме зачета (с учетом отзывов предприятий) или дифференцированного зачета.

Производственная (преддипломная) практика продолжительностью 4 недели (144 часа) проводится в 8 семестре на базе предприятий, на которых предполагается трудоустройство обучающегося – выпускника (по запросам соответствующих предприятий), либо в иных организациях в соответствии с направленностью специальности в соответствии с заключенными договорами.

Основной формой промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и МДК являются экзамены, проводимые во время экзаменационных сессий и дифференцированные зачеты. Всего на экзаменационные сессии отводится 72 часа по итогам освоения общеобразовательного цикла и 180 часов – профессиональной подготовки: на первом курсе – 2 недели во втором семестре; на втором курсе – 1,5 недели, на третьем курсе – 2 недели, на четвертом курсе – 1,5 недели.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, дифференцированный зачет и комплексный зачет по нескольким дисциплинам/ междисциплинарным курсам.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены предусмотрены за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Выполнение курсовых проектов рассматриваются как вид учебной деятельности в рамках профессионального модуля 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 по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

По профессиональным модулям предусмотрены экзамены по модулю и квалификационный экзамен. Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности, квалификационный экзамен проводится для оценки освоения и уровня квалификации по профессиям 12901 «Кондитер», 16675 «Повар».

Самостоятельная работа обучающихся предусматривается для учебных дисциплин и профессиональных модулей профессиональной подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

### 3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по основной образовательной программе изучают общеобразовательные предметы естественнонаучного профиля на первом курсе обучения, в первом и во втором семестрах.

Общеобразовательный учебный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов (общие и по выбору) сформированы из обязательных предметных областей: Русский язык и литература; Иностранный язык; Общественные науки; Математика и информатика; Естественные науки; Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Информатика», «Биология» и «Родной язык» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Информатика», «Биология» и «Математика». В учебный план включены два дополнительных учебных предмета, из которых обучающиеся выбирают один.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию 72 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных предметов и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Период изучения учебных предметов необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования составляет 39 недель.

С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретического обучения, 2 недели – промежуточной аттестации и 11 недель – каникулы.

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как

традиционным, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательный предмет, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по учебным предметам: «Русский язык», «Математика», «История», «Биология».

Индивидуальный проект, как особая форма организации деятельности обучающихся, прописан отдельной строкой, без выделения часов. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Процедуру выполнения и формы защиты проекта (текущий контроль, защита на студенческой конференции, защита на дифференцированном зачете и т.д.).

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных предметов общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ООП, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

#### **4. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части**

Размер вариативной части рассчитывался от всего объема, отводимого на программу, за исключением ГИА.

На вариативную часть ООП (базовая подготовка) предусмотрено 1296 часов, включая часы производственной (преддипломной) практики.

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл из вариативной части выделено – 44 часа соответственно на повышение уровня освоения учебных дисциплин; на дисциплины математического и общего естественно - научного цикла не выделены часы из вариативной части.

Для увеличения объема профессионального цикла выделено 312 часов - на увеличение общепрофессионального цикла и 940 часов - на профессиональный цикл.

В общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины: ОП.10 Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов, ОП.11 Основы калькуляции и учета – 48 часов, ОП.12 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу – 72 часа.

Вариативные часы профессионального цикла распределены по профессиональным модулям:

- ПМ.01 – 80 часов, из них 4 часа на теоретические занятия по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 40 часов на теоретические занятия по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, а также 36 часов на увеличение часов практического обучения: учебная практика – 36 часов;

- ПМ.02 – 90 часов, из них 20 часов на теоретические занятия по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 34 часа на теоретические занятия по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, а также 36 часов на увеличение часов практического обучения: учебная практика – 36 часов;

- ПМ.03 – 4 часа, из них 2 часа на теоретические занятия по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 2 часа на теоретические занятия по МДК 03.02 Процессы

приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- ПМ.04 – 26 часов, из них 8 часов на теоретические занятия по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 18 часов на теоретические занятия по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

- ПМ.05 – 114 часов, из них 22 часа на теоретические занятия по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 56 часов на теоретические занятия по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, а также 36 часов на увеличение часов практического обучения: производственная практика (по профилю специальности) – 36 часов;

- ПМ.06 – 40 часов, из них 4 часа на теоретические занятия по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, а также 36 часов на увеличение часов практического обучения: учебная практика – 36 часов;

- ПМ.07 – 442 часа, из них 28 часов на теоретические занятия по МДК 07.01 Освоение профессии 16675 Повар, 90 часов на теоретические занятия по МДК 07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер, а также 324 часов на увеличение часов практического обучения: учебная практика – 144 часа и производственная практика (по профилю специальности) – 180 часов.

При введении дополнительных учебных дисциплин и тем в профессиональные модули, их индексация в составе ООП была продолжена.

Все изменения в ООП по сравнению с примерной ООП отражены и обоснованы в рабочих программах профессиональных модулей и учебных дисциплин и согласованы с работодателями.

## **5. Формы проведения консультаций**

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Групповые консультации проводятся при подготовке к экзаменам, накануне практических занятий и лабораторных работ, по наиболее важным темам, а также в других случаях по мере необходимости.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Объем нагрузки на консультации предусматривается на группу обучающихся и составляет 146 часов.

Часы консультаций предусмотрены на учебные предметы и дисциплины, профессиональные модули, по которым в учебном плане запланирован курсовой проект (работа) за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль), за счет часов вариативной части.

Форма проведения консультаций (письменная, устная или с использованием информационных технологий) определяется преподавателем.

## **6. Формы проведения промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, дифференцированный зачет и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, и не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

В учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы), предусмотрены консультации для обучающихся.

Бюджет времени на промежуточную аттестацию установлен в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 180 часов и на получение среднего общего образования в пределах ООП (общеобразовательный цикл) – 72 часа.

В учебном плане предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты по следующим дисциплинам:

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности) и УП.01 Учебная практика;

УП.02.01 Учебная практика и ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности);

УП.03.01 Учебная практика и ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) и УП.04.01 Учебная практика;

ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности) и УП.05.01 Учебная практика;

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности) и УП.06 Учебная практика;

ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности) по профессии 16675 Повар, УП.07.01 Учебная практика по профессии 16675 Повар, МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар;

УП.07.02 Учебная практика по профессии 12901 Кондитер, ПП.07.02 Производственная практика (по профилю специальности) по профессии 12901 Кондитер, МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер;

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Общее количество экзаменов – 15, дифференцированных зачетов– 36.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации / семестр			
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие
<b>ОО</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				
<b>ОУП</b>	<b>Общие учебные предметы</b>				
ОУП.01	Русский язык	2			
ОУП.02	Литература		2		
ОУП.03	Иностранный язык		2		
ОУП.04	Математика	2			
ОУП.05	История	2			
ОУП.06	Физическая культура		1,2		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		
ОУП.08	Астрономия		2		
*	Индивидуальный проект (не является учебным предметом)				2
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>				
УПВ.01	Родной язык / Родная литература		2		
УПВ.02	Биология	2			
УПВ.03	Информатика		2		
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>				
ДУП.01	Практические основы профессиональной деятельности		1,2		
ДУП.01.01	Основы технологической деятельности		1		
ДУП.01.02	Основы проектной деятельности		2		
ДУП.01.03	Химия в профессии		2		
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>				

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				
ОГСЭ.01	Основы философии		3		
ОГСЭ.02	История		3		
ОГСЭ.03	Психология общения		7		
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		
ОГСЭ.05	Физическая культура		4-8		
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				
ЕН.01	Химия		4		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3			
ОП.04	Организация обслуживания		4		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		8		
ОП.08	Охрана труда	3			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		
ОП.10	Основы финансовой грамотности		7		
ОП.11	Основы калькуляции и учета		3		
ОП.12	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	8			
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i></b>				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5**		

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5**		
УП.01	Учебная практика УП.01		5*		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) ПП.01		5*		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5			
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6**		6	
УП.02	Учебная практика УП.02		6*		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) ПП.02		6*		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6**			
<b>ПМ.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>				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6*		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6*		
УП.03	Учебная практика УП.03		6**		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности) ПП.03		6**		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6			
<b>ПМ.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,</b>				

	<i>видов и форм обслуживания</i>				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6*		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6*		
УП.04	Учебная практика УП.04		6**		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) ПП.04		6**		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6			
<b>ПМ.05</b>	<b><i>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</i></b>				
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7*		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7*		
УП.05	Учебная практика УП.05		7**		
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) ПП.05		7**		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7			
<b>ПМ.06</b>	<b><i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i></b>				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	8	
УП.06	Учебная практика УП.06		8*		
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) ПП.06		8*		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8			
<b>ПМ.07</b>	<b><i>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i></b>				
МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар		4*		
МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер		4**		
УП.07.01	Учебная практика по профессии 16675 Повар		4*		

УП.07.02	Учебная практика по профессии 12901 Кондитер		4**		
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по профессии 16675 Повар		4*		
ПП.07.02	Производственная практика (по профилю специальности) по профессии 12901 Кондитер		4**		
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	4			

### 7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является выпускная квалификационная работа (дипломный проект). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в программе ГИА.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Практики		Преддипломная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)				
I	39	2					11	52
II	25,5	1,5	6	8			11	52
III	21	2	8	11			10	52
IV	19,5	1,5	3	7	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>105</b>	<b>7</b>	<b>17</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>







