

Методическим советом
Протокол № 5 от 26.06.2020



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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 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 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

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

□ □ □

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

08X

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

III
IV
V

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

☐ Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			нед.	нед.		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	39	17	22	2		2												11	52	50	2
II	30	16	14	2	1	1	4		4	5		5						11	52	50	2
III	25	11	14	2	1	1	5	5		10		10						10	52	50	2
IV	23	16	7	2	1	1	1		1	5		5	4		4	4	2	2	43	50	2
Всего	117	60	57	8	3	5	10	5	5	20		20	4		4	4	2	34	199		

Индекс	Наименование специальности, направления подготовки, профессионального модуля, КРС, курсы	Формы (применений) аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч										Распределение по курсам и семестрам										Итого																																																																																																																																																								
		Зачеты	Диагн. работы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые работы	Диплом	Семестр 1 (2-3 нед.)	Семестр 2 (4-5 нед.)	Семестр 3 (6-7 нед.)	Семестр 4 (8-9 нед.)	Семестр 5 (10-11 нед.)	Семестр 6 (12-13 нед.)	Семестр 7 (14-15 нед.)	Семестр 8 (16-17 нед.)	Семестр 9 (18-19 нед.)	Семестр 10 (20-21 нед.)	Семестр 11 (22-23 нед.)	Семестр 12 (24-25 нед.)	Семестр 13 (26-27 нед.)	Семестр 14 (28-29 нед.)	Семестр 15 (30-31 нед.)	Семестр 16 (32-33 нед.)	Семестр 17 (34-35 нед.)	Семестр 18 (36-37 нед.)	Семестр 19 (38-39 нед.)	Семестр 20 (40-41 нед.)	Семестр 21 (42-43 нед.)	Семестр 22 (44-45 нед.)	Семестр 23 (46-47 нед.)	Семестр 24 (48-49 нед.)	Семестр 25 (50-51 нед.)	Семестр 26 (52-53 нед.)	Семестр 27 (54-55 нед.)	Семестр 28 (56-57 нед.)	Семестр 29 (58-59 нед.)	Семестр 30 (60-61 нед.)	Семестр 31 (62-63 нед.)	Семестр 32 (64-65 нед.)	Семестр 33 (66-67 нед.)	Семестр 34 (68-69 нед.)	Семестр 35 (70-71 нед.)	Семестр 36 (72-73 нед.)	Семестр 37 (74-75 нед.)	Семестр 38 (76-77 нед.)	Семестр 39 (78-79 нед.)	Семестр 40 (80-81 нед.)	Семестр 41 (82-83 нед.)	Семестр 42 (84-85 нед.)	Семестр 43 (86-87 нед.)	Семестр 44 (88-89 нед.)	Семестр 45 (90-91 нед.)	Семестр 46 (92-93 нед.)	Семестр 47 (94-95 нед.)	Семестр 48 (96-97 нед.)	Семестр 49 (98-99 нед.)	Семестр 50 (100-101 нед.)	Семестр 51 (102-103 нед.)	Семестр 52 (104-105 нед.)	Семестр 53 (106-107 нед.)	Семестр 54 (108-109 нед.)	Семестр 55 (110-111 нед.)	Семестр 56 (112-113 нед.)	Семестр 57 (114-115 нед.)	Семестр 58 (116-117 нед.)	Семестр 59 (118-119 нед.)	Семестр 60 (120-121 нед.)	Семестр 61 (122-123 нед.)	Семестр 62 (124-125 нед.)	Семестр 63 (126-127 нед.)	Семестр 64 (128-129 нед.)	Семестр 65 (130-131 нед.)	Семестр 66 (132-133 нед.)	Семестр 67 (134-135 нед.)	Семестр 68 (136-137 нед.)	Семестр 69 (138-139 нед.)	Семестр 70 (140-141 нед.)	Семестр 71 (142-143 нед.)	Семестр 72 (144-145 нед.)	Семестр 73 (146-147 нед.)	Семестр 74 (148-149 нед.)	Семестр 75 (150-151 нед.)	Семестр 76 (152-153 нед.)	Семестр 77 (154-155 нед.)	Семестр 78 (156-157 нед.)	Семестр 79 (158-159 нед.)	Семестр 80 (160-161 нед.)	Семестр 81 (162-163 нед.)	Семестр 82 (164-165 нед.)	Семестр 83 (166-167 нед.)	Семестр 84 (168-169 нед.)	Семестр 85 (170-171 нед.)	Семестр 86 (172-173 нед.)	Семестр 87 (174-175 нед.)	Семестр 88 (176-177 нед.)	Семестр 89 (178-179 нед.)	Семестр 90 (180-181 нед.)	Семестр 91 (182-183 нед.)	Семестр 92 (184-185 нед.)	Семестр 93 (186-187 нед.)	Семестр 94 (188-189 нед.)	Семестр 95 (190-191 нед.)	Семестр 96 (192-193 нед.)	Семестр 97 (194-195 нед.)	Семестр 98 (196-197 нед.)	Семестр 99 (198-199 нед.)	Семестр 100 (200-201 нед.)	Семестр 101 (202-203 нед.)	Семестр 102 (204-205 нед.)	Семестр 103 (206-207 нед.)	Семестр 104 (208-209 нед.)	Семестр 105 (210-211 нед.)	Семестр 106 (212-213 нед.)	Семестр 107 (214-215 нед.)	Семестр 108 (216-217 нед.)	Семестр 109 (218-219 нед.)	Семестр 110 (220-221 нед.)	Семестр 111 (222-223 нед.)	Семестр 112 (224-225 нед.)	Семестр 113 (226-227 нед.)	Семестр 114 (228-229 нед.)	Семестр 115 (230-231 нед.)	Семестр 116 (232-233 нед.)	Семестр 117 (234-235 нед.)	Семестр 118 (236-237 нед.)	Семестр 119 (238-239 нед.)	Семестр 120 (240-241 нед.)	Семестр 121 (242-243 нед.)	Семестр 122 (244-245 нед.)	Семестр 123 (246-247 нед.)	Семестр 124 (248-249 нед.)	Семестр 125 (250-251 нед.)	Семестр 126 (252-253 нед.)	Семестр 127 (254-255 нед.)	Семестр 128 (256-257 нед.)	Семестр 129 (258-259 нед.)	Семестр 130 (260-261 нед.)	Семестр 131 (262-263 нед.)	Семестр 132 (264-265 нед.)	Семестр 133 (266-267 нед.)	Семестр 134 (268-269 нед.)	Семестр 135 (270-271 нед.)	Семестр 136 (272-273 нед.)	Семестр 137 (274-275 нед.)	Семестр 138 (276-277 нед.)	Семестр 139 (278-279 нед.)	Семестр 140 (280-281 нед.)	Семестр 141 (282-283 нед.)	Семестр 142 (284-285 нед.)	Семестр 143 (286-287 нед.)	Семестр 144 (288-289 нед.)	Семестр 145 (290-291 нед.)	Семестр 146 (292-293 нед.)	Семестр 147 (294-295 нед.)	Семестр 148 (296-297 нед.)	Семестр 149 (298-299 нед.)	Семестр 150 (300-301 нед.)	Семестр 151 (302-303 нед.)	Семестр 152 (304-305 нед.)	Семестр 153 (306-307 нед.)	Семестр 154 (308-309 нед.)	Семестр 155 (310-311 нед.)	Семестр 156 (312-313 нед.)	Семестр 157 (314-315 нед.)	Семестр 158 (316-317 нед.)	Семестр 159 (318-319 нед.)	Семестр 160 (320-321 нед.)	Семестр 161 (322-323 нед.)	Семестр 162 (324-325 нед.)	Семестр 163 (326-327 нед.)	Семестр 164 (328-329 нед.)	Семестр 165 (330-331 нед.)	Семестр 166 (332-333 нед.)	Семестр 167 (334-335 нед.)	Семестр 168 (336-337 нед.)	Семестр 169 (338-339 нед.)	Семестр 170 (340-341 нед.)	Семестр 171 (342-343 нед.)	Семестр 172 (344-345 нед.)	Семестр 173 (346-347 нед.)	Семестр 174 (348-349 нед.)	Семестр 175 (350-351 нед.)	Семестр 176 (352-353 нед.)	Семестр 177 (354-355 нед.)

[illegible]

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГБ ПОУ "Уссурийский агропромышленный колледж" 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., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.)

В ходе разработки Учебного плана КГБ ПОУ "УАПК" на 2020-2021 учебный год использованы следующие нормативные правовые документы и методические материалы федерального и регионального уровней: 1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; 2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"; 3. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 г. № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"; 4. Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и введения реестра примерных основных образовательных программ"; 5. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО"; 6. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО"; 7. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; 8. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.12.2014 г. № 1061 н "Об утверждении профессионального стандарта "Бухгалтер" (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 23.01.2015 г., регистрационный № 356997); 9. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189 (действующая редакция); 10. Методические рекомендации по составлению учебных планов основных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования для муниципальных образовательных организаций Приморского края на 2019-2020 уч.год; Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 "Рекомендации 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".

Учебный план разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы. Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой не превышающей 36 академических часов в неделю на всех курсах обучения в соответствии с п. 2.6.1. 1 СанПиН 2.4.3.2554-09. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими ППССЗ, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: "Русский язык", "Математика", "Иностранный язык", "Экономика", "Право" комплексный экзамен по дисциплине "Естествознание". По дисциплине "Астрономия" предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Согласно ФГОС СПО структура учебного плана включает обязательную и вариативную часть. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Объем образовательной программы в академических часах составляет 5940 ч., в том числе общий гуманитарный и социально-экономический цикл 4328 ч., Математический и общий естественнонаучный цикл 180 ч., Общепрофессиональный цикл 612 ч., Профессиональный цикл 1728 ч., Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен 216 ч. Вариативная часть образовательной программы не менее 30%, т.е. 1296 ч. учитывает дополнительные требования, выдвигаемые региональным рынком труда, рынком образовательных услуг в целом и отдельными участниками образовательного процесса. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы представляет собой совокупность учебнопрограммных материалов дополняющих и (или) детализирующих инвариантную часть стандарта и формируется с учетом требований участников образовательного процесса (региональных органов управления образованием, профессиональных образовательных организаций, обучающихся, работодателей, и рынка образовательных услуг). Объем нагрузки вариативной части использован на: – увеличение объема теоретической и практической подготовки путем введения новых учебных дисциплин: Русский язык и культура речи - 56 ч., Основы исследовательской деятельности - 32 ч., Психология личности и самоопределение - 32 ч., Бухгалтерский учет - 84 ч., Документационное обеспечение управления - 48 ч., Именделогия - 44 ч., Калькуляция и учет - 60 ч. МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса - 60 ч., МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск - 332 ч. Увеличение объема нагрузки по всем элементам учебного процесса, определенным ФГОС (дисциплинам, профессиональным модулям): Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 32 ч., Техническое оснащение организаций питания - 18 ч., ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 52 ч.: МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 20 ч., МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 32 ч., 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 - 236 ч.: МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 130 ч., МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 106 ч. ; 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 - 44 ч.: МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 20 ч., МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 24 ч.; 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 - 110 ч.: МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 46 ч., МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 64 ч.; 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 - 56 ч.: МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 22 ч., МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 34 ч.

Часы вариативной части (1296 ч.) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 120 ч.

- общепрофессиональные дисциплины - 286 ч.

- профессиональные модули - 890 ч.

По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст.13 фз "О воинской обязанности и военной службе").

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модуля: ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" - 72 ч. 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" - 72ч. 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 - 36ч. 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 - 36 ч., 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 - 72 ч., ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 72ч Для модуля ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" - 72 ч. 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" - 144ч. 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 - 108ч. 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 - 72 ч., 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 - 108 ч., ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" - 108ч., ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 "Пова" - 108 ч.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Освоение образовательной программы СПО, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, на которую отведено 80 часов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированных зачетов (зачетов) - 10, проведение дифференцированного зачета (зачета) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. В указанное количество дифференцированных зачетов (зачетов) не входят зачеты (дифференцированные зачеты) по физической культуре.

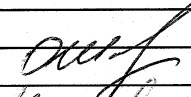
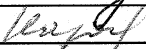
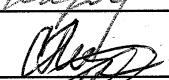
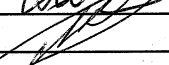
Предусмотрено выполнение двух курсовых работ в объеме 16 часов аудиторных занятий каждая по МДК 02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" в рамках ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и МДК 06.01 "Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала" в рамках ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала".

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

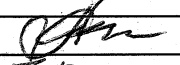
Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включен в выпускную квалификационную работу.

Приведенный перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и залов соответствует ФГОС СПО по специальности.

Согласовано

Председатель цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин		Шарина О.П.
Председатель цикловой комиссии физико-математических дисциплин		Назарова А.Л.
Председатель цикловой комиссии общегуманитарных и социально-экономических дисциплин		Литвиненко С.Г.
Председатель цикловой комиссии учетно-экономических дисциплин		Макарова Е.В.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Председатель цикловой комиссии технических дисциплин		Карпенко А.И.
Председатель цикловой комиссии ветеринарных дисциплин		Чистохина Н.В.
Председатель цикловой комиссии технологических дисциплин		Волошина Т.С.
Генеральный директор ООО «Никольск»		Фисенко П.П.

