

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **Лист изменений, вносимых в образовательную программу среднего**

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

**профессионального образования**

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Дата подписания: 09.05.2026 17:56:47

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

**Год начала реализации 2024**

1. С целью актуализации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, что обусловлено интенсификацией обучения, формированием профессиональной самостоятельности, необходимой для современных работодателей и увеличением дополнительного времени на более качественную подготовку к промежуточной аттестации, в образовательную программу вносятся следующие изменения:

№	Документ, в который внесены изменения	Содержание вносимых изменений	Дата внесения изменений
1.	Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Корректировка распределения учебных часов по следующим дисциплинам (Приложение 1): ЕН.02. Экологические основы природопользования; ОП.04. Организация обслуживания; ОП.08. Охрана труда; МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	27.03.2026 г.
2.	Учебно-методические комплексы дисциплин и профессиональных модулей	1) Переработка рабочей программы дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования в связи с корректировкой часов учебного плана: Лекции – с 24 час. на 12 час. Самостоятельная работа – с 0 час. на 12 час. Переработка методических материалов и фонда оценочных средств дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования в связи с	27.03.2026 г.

		<p>корректировкой рабочей программы.</p> <p>2) Переработка рабочей программы дисциплины ОП.04. Организация обслуживания в связи с корректировкой часов учебного плана:  Лекции – с 46 час. на 28 час.  Практические занятия – с 42 час. на 30 час.  Самостоятельная работа – с 4 час. на 34 час.  Переработка методических материалов и фонда оценочных средств дисциплины ОП.04. Организация обслуживания в связи с корректировкой рабочей программы.</p> <p>3) Переработка рабочей программы дисциплины ОП.08. Охрана труда в связи с корректировкой часов учебного плана:  Лекции – с 24 час. на 12 час.  Самостоятельная работа – с 0 час. на 12 час.  Переработка методических материалов и фонда оценочных средств дисциплины ОП.08. Охрана труда в связи с корректировкой рабочей программы.</p> <p>4) Переработка рабочей программы 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 в связи с корректировкой часов учебного плана МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в 5 семестре:  Лекции – с 48 час. на 36 час.  Лабораторные занятия – с 60 час. на 48 час.</p>	
--	--	--	--

		<p>Самостоятельная работа – с 12 час. на 54 час.</p> <p>Переработка методических материалов и фонда оценочных средств 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 в связи с корректировкой рабочей программы.</p> <p>5) Переработка рабочей программы профессионального модуля 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 в связи с корректировкой часов учебного плана:</p> <p>- МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: Лабораторные занятия – с 68 час. на 34 час.</p> <p>Самостоятельная работа – с 4 час. на 38 час.</p> <p>- МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: Лабораторные занятия – с 138 час. на 92 час.</p> <p>Самостоятельная работа – с 12 час. на 67 час.</p> <p>Переработка методических материалов и фонда оценочных средств профессионального модуля ПМ.03. Организация и</p>	
--	--	---	--

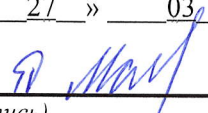
		ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в связи с корректировкой рабочей программы.	
--	--	--	--

Изменения в образовательную программу среднего профессионального образования рассмотрены и приняты на заседании ПЦК специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.16 Туризм и гостеприимство, профессии 43.01.01 Официант, бармен

Протокол заседания ПЦК № 8

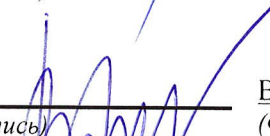
от « 27 » 03 2026 г.

Председатель ПЦК

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись) Я.В. Магомедова  
 (ФИО)

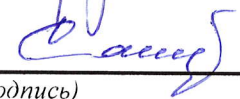
**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель  
Ученого совета института

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись) В.А. Фурсов  
 (ФИО)

Протокол заседания Ученого совета института  
№ 13 от « 24 » 04 2026г

Председатель Учебно-методической комиссии  
института

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись) Н.В. Данченко  
 (ФИО)

Протокол заседания Учебно-методической  
комиссии института

№ 5 от « 30 » 03 2026г



