

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ

«Перевозский строительный колледж»

Д.А. Галочкин

2022 год



## У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н

основной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
"Перевозский строительный колледж"

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация - *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения - *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего



**2. Сводные данные по бюджету времени  
(в неделях для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная		Подготовка к ГИА	ГИА		
1 курс	39	0	0	0	2	0	0	41	11
2 курс	30	4	5	0	2	0	0	41	11
3 курс	26,5	5	9	0	1,5	0	0	42	10
4 курс	18,5	4	7	4	1,5	4	2	41	2
<b>Всего</b>	<b>114</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>165</b>	<b>34</b>

**2. Сводные данные по бюджету времени  
(в часах для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Всего (по курсам)	Каникулы (недели)
		Учебная	Производственная	Преддипломная		Подготовка к ГИА	ГИА		
1 курс	1404	0	0	0	72	0	0	1476	11
2 курс	1080	144	180	0	72	0	0	1476	11
3 курс	954	180	324	0	54	0	0	1512	10
4 курс	666	144	252	144	54	144	72	1476	2
<b>Всего</b>	<b>4104</b>	<b>468</b>	<b>756</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>5940</b>	<b>34</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	в т. ч. практическая подготовка	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																		
					Во взаимодействии с преподавателем								По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
					По учебным дисциплинам и МДК				в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК							1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 17 нед.								
					Самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. прак. занятий	курсовых работ (проектов)	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия				самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа							
																									учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	<b>14.</b>	<b>15.</b>	<b>16.</b>	<b>17.</b>	<b>18.</b>	<b>19.</b>	<b>20.</b>	<b>21.</b>	<b>22.</b>	<b>23.</b>	<b>24.</b>	<b>25.</b>	<b>26.</b>	<b>27.</b>	<b>28.</b>	<b>29.</b>			
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>	<b>1з/11дз/4э</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>579</b>	<b>825</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>594</b>	<b>0</b>	<b>810</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУП.00	<b>Обязательные учебные предметы</b>	<b>1з/7дз/3э</b>	<b>912</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>858</b>	<b>301</b>	<b>557</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>494</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУП.01	Русский язык	ДЗ (к), Э (к)	96		0	78	28	50			15	3	32		46																
ОУП.02	Литература	-, ДЗ	117		0	117	77	40					50		67																
ОУП.03	Иностранный язык	-, ДЗ	117		0	117	0	117					50		67																
ОУП.04	История	-, ДЗ	117		0	117	62	55					50		67																
ОУП.05	Математика	Э, Э	270		0	234	84	150			27	9	100		134																
ОУП.06	Астрономия	ДЗ	39		0	39	29	10					16		23																
ОУП.07	Физическая культура	З, ДЗ	117		0	117	2	115					50		67																
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	39		0	39	19	20					16		23																
	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>312</b>	<b>190</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУП.09	Родной язык	ДЗ (к), Э (к)	39		0	39	19	20	0	0	0	0	16		23	0															
ОУП.10	Обществознание	-, Э	135		0	117	87	30			12	6	50		67																
ОУП.11	Экономика	-, ДЗ	78		0	78	42	36					34		44																
ОУП.12	Право	-, ДЗ	78		0	78	42	36					34		44																
<b>ЭК.00</b>	<b>Элективный курс</b>	<b>0з/2дз/0э</b>	<b>234</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>88</b>	<b>146</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ЭК.01	Проектная деятельность/История родного края	-, ДЗ	39		0	39	19	20					16		23																
ЭК.02	Введение в специальность/Основы профессиональной деятельности	-, ДЗ	195		0	195	69	126	0	0	0	0	80	0	115	0															
	Раздел 1. Основы профессиональной деятельности		39			39	19	20					16		23																
	Раздел 2. Практикум по решению задач на компьютере		72			72	10	62					32		40																
	Раздел 3. Основы химии		84		0	84	40	44					32		52																
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5з/5дз/0э</b>	<b>464</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>462</b>	<b>92</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>168</b>	<b>72</b>	<b>80</b>	<b>91</b>	<b>1</b>	<b>39</b>	<b>1</b>									
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, ДЗ(к)	36		0	36	28	8								36															
ОГСЭ.02	История		36		0	36	16	20								36															
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	164		2	162	0	162								24	32	20	40	27	1	19	1								

ОГСЭ.04	Физическая культура	.-,3,3,3,3,ДЗ	164		0	164	2	162							24		32		20		40		28		20			
ОГСЭ.05	Психология общения	.-,.-,.-,ДЗ	32		0	32	26	6									32											
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	.-,.-,.-,ДЗ	32		0	32	20	12										32										
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>.0з/1дз/1э.</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>178</b>	<b>134</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ЕН.01	Химия	.-,.-,.-Э	162		2	142	106	36			12	6			38		104	2										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ	36		0	36	28	8															36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>.0з/10дз/2э.</b>	<b>887</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>846</b>	<b>442</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>292</b>	<b>3</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>2</b>		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	.-,.-,.-,ДЗ	64		0	64	32	32							32		32											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	.-,.-,.-Э	114		0	96	62	34			12	6			24		72											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	.-,.-,.-,ДЗ	64	2	0	64	36	28							20		44											
ОП.04	Организация обслуживания	.-,.-,.-Э	82		0	64	30	34			12	6					64											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	.-,.-,.-,.-,ДЗ	143		3	140	82	58									48	3	92									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/Адаптивная Правовые основы профессиональной деятельности	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ (к)	32		0	32	24	8														32						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ (к)	96		0	96	24	72														96						
ОП.08	Охрана труда	.-,.-,.-,.-,ДЗ	76		0	76	54	22							76													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	.-,.-,.-,.-,ДЗ	68		0	68	20	48										68										
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	.-,.-,.-,ДЗ	36		0	36	28	8							36													
ОП.11	Стратегия трудоустройства	.-,.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ	48	2	2	46	18	28																	46	2		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	.-,.-,.-,ДЗ	32		0	32	16	16							32													
ОП.13	Основы бережливого производства	.-,.-,.-,.-,ДЗ	32		0	32	16	16									32											
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0з/14дз/7э</b>	<b>2699</b>	<b>1414</b>	<b>23</b>	<b>1182</b>	<b>656</b>	<b>510</b>	<b>16</b>	<b>1368</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>3</b>	<b>354</b>	<b>8</b>	<b>652</b>	<b>4</b>	<b>498</b>	<b>4</b>	<b>520</b>	<b>4</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>318</b>	<b>152</b>	<b>8</b>	<b>148</b>	<b>98</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>292</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Экзамен по модулю	.-,.-,.-,.-,.-,Э(кв)	10								4	6																
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ(к)	80	4	4	72	54	18			1	3						72	4									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ(к)	84	4	4	76	44	32			1	3						76	4									
УП.01	Учебная практика	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ(к)	72	72	0	0	0	0			72							72										
ПП.01	Производственная практика	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ(к)	72	72	0	0	0	0			72							72										
<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>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>392</b>	<b>224</b>	<b>4</b>	<b>154</b>	<b>70</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>308</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Экзамен по модулю	.-,.-,.-,.-,.-,Э(кв)	10								4	6																
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	.-,.-,.-,.-,.-,ДЗ(к)	76	4	0	72	44	20	8		1	3						40				32						





#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности

№	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Русского языка
2	Литературы
3	Истории
5	Биологии
6	Географии
7	Астрономии
8	Физики
9	Математики
10	Информатики
11	Химии
12	Социально-экономических дисциплин
13	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Иностранного языка
15	Информационных технологий в профессиональной деятельности
16	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17	Экологических основ природопользования
18	Технологии кулинарного и кондитерского производства
19	Организации обслуживания
20	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
21	Организации хранения и контроля запасов и сырья
<b>Лаборатории</b>	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).
3	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
<b>Залы</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

## **5. Пояснительная записка**

### **1. Нормативная база реализации**

Настоящий учебный план ГАПОУ "Перевозский строительный колледж" разработан в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и 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 от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированным в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828); Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 года № 413; Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30 июля 2013 г. № 29200), Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся"; Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477).

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

План разработан для студентов обучающихся на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса. Начало учебных занятий - 1 сентября при пятидневной учебной недели, проведение занятий предусмотрено парами. Окончание занятий - в соответствии с графиком образовательного процесса.

Учебная нагрузка обучающихся 1 курса составляет 36 академических часа в неделю по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Объем образовательной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

По дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности предусмотрена адаптивная программа.

По учебному плану ОП СПО (ППССЗ) предусматривается выполнение курсовой работы по 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. Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как концентрированно, так и рассредоточено по семестрам. Преддипломная практика проводится концентрированно.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998г. №53 - ФЗ и Приказа Министра обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. №96/134.

### **3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл сформирован 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 требования Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по образовательной программе оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла изучаются концентрированно, обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают три обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - комплексный экзамен русский язык и родной язык; математика; экономика. Экзамены проводятся в рамках промежуточной аттестации.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ОП СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часа, распределяется на освоение дисциплин, консультации и промежуточную аттестацию.

ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле "Общеобразовательные учебные предметы". В общеобразовательном цикле выделены обязательные учебные предметы, учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей, элективный курс.

Особая форма организации образовательной деятельности - индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется студентами 1 курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно - исследовательской, социальной, иной)

#### **4. Формирование вариативной части**

Вариативная часть в объеме 1296 часов распределена в соответствии с потребностями работодателя и спецификой образовательного учреждения следующим образом:

в цикл ОГСЭ.00 включена новая дисциплина ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи - 32 часа

увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на общепрофессиональные дисциплины на 239 час. в том числе в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла включены новые дисциплины (148 часов): ОП.10 Товароведение пищевых продуктов (36 часов), ОП.11 Стратегия трудоустройства (48 часов), ОП.12 Основы финансовой грамотности (32 часа), ОП.13 Основы бережливого производства (32 часа).

при распределении часов вариативной части учтены требования к участникам чемпионатов по компетенции «Поварское дело», в связи с чем включен новый МДК 07.01 Поварское дело - 205 час., УП.07 - 144 час., ПП.07 - 180 час. в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ( 529 час.)

Увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули в объеме 496 часов в том числе:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 88 час. в том числе на МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 44 час., МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 44 час.

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 – 38 час., в том числе МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 38 час.

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 час., в том числе МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 26 час., МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 18 час.

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 – 40 час., в том числе МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 22 час., МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 18 час.

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 – 178 час., в том числе МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 114 час., МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 64 час.,

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 108 час., в том числе МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 108 час.

## **5. Порядок промежуточной аттестации обучающихся**

Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения "Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации". Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета ДЗ(к), комплексного зачета З(к), экзамена (Э), комплексного экзамена по двум или более дисциплинам и МДК Э(к). По этапам учебной и производственной практики может быть предусмотрена промежуточная аттестация в форме ДЗ, комплексного дифференцированного зачета ДЗ(к). Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - Экзамен (квалификационный): Э(кв). Итогом проверки сформированности компетенций в рамках профессионального модуля является однозначное решение: "Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен".

В 1 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам: ОУП.01 Русский язык и ОУП.09 Родной язык

Во 2 семестре планируется проведение комплексного экзамена по дисциплинам: ОУП.01 Русский язык и ОУП.09 Родной язык

В 4 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История, по УП.07 Учебная практика и ПП.07 Производственная практика в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В 5 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, по УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика в рамках ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

В 6 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализацим горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; по УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика 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; по 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; по УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика в рамках 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 7 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по 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; по УП.04 Учебная практика и ПП.04 Производственная практика в рамках 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.

В 8 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, по УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика в рамках 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, по УП.06 Учебная практика по ПП.06 Производственная практика в рамках ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, консультации предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени отведенного на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов, а количество зачетов - 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены квалификационные по профессиональным модулям проводятся в период промежуточной аттестации. При концентрированном изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов допускается проведение экзаменов без предоставления времени подготовки к ним.

Учебным планом предусмотрены 2 часа консультаций перед экзаменом по дисциплине и экзаменом квалификационным. В рамках промежуточной аттестации на проведение каждого экзамена по дисциплине, экзамена комплексного по междисциплинарным курсам, профессиональному модулю отведено 6 часов (по дисциплинам "Русский язык" и "Математика" во 2 семестре по 3 часа). Остальные часы промежуточной аттестации направлены на самоподготовку студентов.

## **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.