УТВЕРЖДЕН

Приказом №01-20/234 от «31» мая 2018г.

**ПКД-118**

Директор ГАПОУ КТиХО

_____ С.М. Медведева

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»**

**по специальности 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 образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Год начала подготовки – 2018

Год окончания подготовки – 2022

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. промежуточная аттестация) | Учебная практика | Производственная практика | | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | |
| 1 курс | 41 | - | - | - | - | 11 | **52** |
| II курс | 30 | 4 | 7 | - | - | 11 | **52** |
| III курс | 32 | 4 | 6 | - | - | 10 | **52** |
| IV курс | 15 | 6 | 10 | 4 | 6 | 2 | **43** |
| **Всего** | **118** | **14** | **23** | **4** | **6** | **34** | **199** |

## 2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | самостоятельная учебная работа | работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | 1 курс | | | | | | 2 курс | | | | | | 3 курс | | | | | | 4 курс | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | всего занятий | | | курсовая работа (проект) | учебная и производственная практика | консультации | экзамены | 1 семестр 17 нед. | | | 2 семестр 24 нед. | | | 3 семестр 17 нед. | | | 4 семестр 24 нед. | | | 5 семестр 17 нед. | | | 6 семестр 25 нед. | | | 7 семестр 17 нед. | | | 8 семестр 24 нед. | | | |
| | | | | | | | | | | | | | по УД и МДК: теоретического обучения | по УД и МДК: ЛПЗ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | | | | | | | | | | учебные занятия | ВСР | ПА | учебные занятия | ВСР | ПА | учебные занятия | ВСР | ПА | учебные занятия | ВСР | ПА | учебные занятия | ВСР | ПА | учебные занятия | ВСР | ПА | учебные занятия | ВСР | ПА | ГИА |
| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | 14 | | | 15 | | | 16 | | | 17 | | | 18 | | | 19 | | | 20 | | | |
| ОУП.00 | Общеобразовательный учебный цикл | 03/10Д1/3Э | | | | | | | | 1476 | 18 | 1458 | 796 | 608 | 0 | 0 | 24 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Общие учебные предметы** | **03/7Д1/2Э** | | | | | | | | **886** | **18** | **868** | **378** | **446** | **0** | **0** | **20** | **24** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.01 | Русский язык | | Э | | | | | | | 88 | 0 | 88 | 66 | 12 | | | 4 | 6 | 34 | | | 44 | | *10* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.02 | Литература | | ДЗ | | | | | | | 117 | 0 | 117 | 101 | 16 | | | | | 50 | | | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.03 | Иностранный язык | | ДЗ | | | | | | | 117 | 0 | 117 | 0 | 117 | | | | | 50 | | | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.04 | История | | ДЗ | | | | | | | 81 | 0 | 81 | 73 | 8 | | | | | 50 | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.05 | Математика | | Э | | | | | | | 224 | 0 | 224 | 50 | 158 | | | 10 | 6 | 68 | | | 140 | | *16* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.06 | Астрономия | | ДЗ | | | | | | | 36 | 0 | 36 | 30 | 6 | | | | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.07 | Физическая культура | ДЗ | ДЗ | | | | | | | 117 | 0 | 117 | 4 | 113 | | | | | 50 | | | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.08 | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ | | | | | | | | 70 | 0 | 70 | 54 | 16 | | | | | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | Индивидуальный проект | | | | | | | | | 36 | 18 | 18 | | | | | 6 | 12 | | *8* | | | *10* | *18* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Предметы по выбору из обязательных предметных областей** | **03/2Д1/1Э** | | | | | | | | **554** | **0** | **554** | **388** | **156** | **0** | **0** | **4** | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.09 | Естествознание | | | ДЗ | | | | | | 227 | 0 | 227 | 191 | 36 | | | | | 76 | | | 94 | | | 57 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.10 | Информатика | | ДЗ | | | | | | | 158 | 0 | 158 | 88 | 70 | | | | | 34 | | | 124 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.11 | Экономика | | Э | | | | | | | 159 | 0 | 159 | 109 | 50 | | | 4 | 6 | 68 | | | 91 | | *10* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся** | **03/1Д1/0Э** | | | | | | | | **36** | **0** | **36** | **30** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.12 | География родного края/Проектная деятельность | ДЗ | | | | | | | | 36 | 0 | 36 | 30 | 6 | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **5З/8Д1/0Э** | | | | | | | | **606** | **82** | **524** | **80** | **444** | **0** | **0** | **0** | **0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | | | | ДЗ | | | 44 | 8 | 36 | 30 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | *8* | | | | | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | | ДЗ | | | | | | 44 | 8 | 36 | 12 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | | ДЗ | | ДЗ | | ДЗ | 188 | 24 | 164 | 0 | 164 | | | | | | | | | | | 20 | *2* | | 32 | *4* | | 30 | *4* | | 34 | *4* | | 20 | *8* | | 28 | *2* | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | | З | З | З | З | З | ДЗ | 188 | 24 | 164 | 6 | 158 | | | | | | | | | | | 20 | *2* | | 32 | *4* | | 30 | *4* | | 36 | *4* | | 20 | *8* | | 26 | *2* | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | | | | | ДЗ | | | 40 | 8 | 32 | 26 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | *8* | | | | | | | | |
| ОГСЭ.06 | Общие компетенции профессионала (по уровням) | | | | | ДЗ | | | | 66 | 10 | 56 | 4 | 52 | | | | | 18 | | | 30 | 9 | | | | | | | | 8 | *1* | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.07 | Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение | | | | | | ДЗ | | | 36 | 0 | 36 | 2 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | | | | | | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **03/0Д1/1Э** | | | | | | | | **208** | **18** | **190** | **136** | **44** | **0** | **0** | **4** | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Химия | | | | Э | | | | | 159 | 10 | 149 | 104 | 40 | | | 2 | 3 | | | | | | | 66 | *8* | | 78 | *2* | *3* | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | | | | | | | 49 | 8 | 41 | 32 | 4 | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | 36 | *8* | *3* | | | | | | | | | | | | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **03/5Д1/6Э** | | | | | | | | **976** | **96** | **880** | **432** | **386** | **0** | **0** | **26** | **36** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | | Э | | | | | 79 | 10 | 69 | 32 | 32 | | | 2 | 3 | | | | | | | 30 | *4* | | 34 | *6* | *5* | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | | | | | | | 113 | 12 | 101 | 62 | 34 | | | 2 | 3 | | | | | | | 46 | *4* | | 50 | *8* | *5* | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Технические оснащение организаций питания | | | | | Э | | | | 85 | 10 | 75 | 36 | 28 | | | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | | 64 | *10* | *11* | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | | | | Э* | | | | 75 | 6 | 69 | 30 | 34 | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | 64 | *6* | *5* | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | | | | Э | | | 110 | 8 | 102 | 54 | 42 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 60 | *4* | | 36 | *4* | *6* | | | | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | | | | | | | 40 | 2 | 38 | 26 | 6 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | *2* | *6* | | | | | | | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | ДЗ | | | | | 104 | 8 | 96 | 24 | 72 | | | | | | | | | | | | | | 96 | *8* | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | | ДЗ | | | | | 40 | 8 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | | | | 32 | *8* | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | ДЗ | | | 68 | 0 | 68 | 20 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | | | | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | 14 | | 15 | | | 16 | | 17 | | | 18 | | | 19 | | | 20 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП 10 | Бухгалтерский учет в общественном питании | | | | | Э | | | | 69 | 14 | 55 | 22 | 22 | | | 5 | 6 | | | | | | | | | | 44 | *14* | *11* | | | | | | | | | |
| ОП 11 | Особенности приготовления блюд национальной кухни | | | | | | Э* | | | 40 | 4 | 36 | 26 | 6 | | | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | 32 | *4* | *4* | | | | | | | |
| ОП 12 | Организация производства предприятий общественного питания | | | | | Э* | | | | 41 | 4 | 37 | 26 | 6 | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | 32 | *4* | *5* | | | | | | | | | |
| ОП 13 | Кулинарное моделирование | | | | | | | ДЗ | | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | *4* | | | | | |
| ОП 14 | Основы диетологии | | | | | | Э* | | | 40 | 4 | 36 | 28 | 4 | | | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | 32 | *4* | *4* | | | | | | | |
| ОП 15 | Основы предпринимательства/Основы интеллектуального труда | | | | | | ДЗ | | | 36 | 2 | 34 | 2 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | *2* | | | | | | | | |
| **П 00** | **Профессиональный цикл** | 03/16ДЗ/9Э | | | | | | | | **2458** | **139** | **2319** | **369** | **326** | **40** | **1476** | **36** | **72** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ 00 | Профессиональные модули | 03/15ДЗ/9Э | | | | | | | | 2458 | 139 | 2319 | 369 | 326 | 40 | 1476 | 36 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПМ 01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | 03/2ДЗ/1Э | | | | | | | | **318** | **16** | **302** | **60** | **54** | **0** | **180** | **2** | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | ДЗ | | | | | 52 | 8 | 44 | 22 | 22 | | | | | | | | | 26 | *6* | | 18 | *2* | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | | 78 | 8 | 70 | 38 | 32 | | | | | | | | | 46 | *4* | | 24 | *4* | | | | | | | | | | | | | |
| УП 01 | Учебная практика | | | | ДЗ | | | | | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП 01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | | | 108 | 0 | 108 | | | | 108 | | | | | | | 36 | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 01 | | | | Экз | | | | | 8 | | 8 | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | *8* | | | | | | | | | | |
| **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** | 03/2ДЗ/1Э | | | | | | | | **397** | **16** | **381** | **81** | **56** | **20** | **216** | **2** | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | ДЗ | | | | | 59 | 8 | 51 | 29 | 22 | | | | | | | | | 31 | *4* | | 20 | *4* | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | | 114 | 8 | 106 | 52 | 34 | 20 | | | | | | | | 46 | *2* | | 60 | *6* | | | | | | | | | | | | | |
| УП 02 | Учебная практика | | | | ДЗ | | | | | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП 02 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | | | 144 | 0 | 144 | | | | 144 | | | | | | | 36 | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 02 | | | | Экз | | | | | 8 | | 8 | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | *8* | | | | | | | | | | |
| **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** | 03/2ДЗ/1Э | | | | | | | | **336** | **28** | **308** | **54** | **64** | **0** | **180** | **4** | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | ДЗ | | | 72 | 16 | 56 | 28 | 28 | | | | | | | | | | | | | | 16 | *2* | | 40 | *14* | | | | | | | | |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | | 74 | 12 | 62 | 26 | 36 | | | | | | | | | | | | | | 24 | *2* | | 38 | *10* | | | | | | | | |
| УП 03 | Учебная практика | | | | | | ДЗ | | | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | |
| ПП 03 | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | | | | | 108 | 0 | 108 | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | | | | | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 03 | | | | | | Экз | | | 10 | | 10 | | | | | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | *10* | | | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 01/2Д/1Э | 228 | 20 | 208 | 44 | 42 | 0 | 168 | 7 | 12 | | | | | | | | |
| МДК 04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ДЗ | 44 | 12 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | 32 *12* | |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 62 | 8 | 54 | 28 | 26 | | | | | | | | | | | 54 *8* | |
| УП 04 | Учебная практика | ДЗ | 36 | 0 | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | 36 | |
| ПП 04 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 04 | Экз | 14 | | 14 | | | | | 2 | 12 | | | | | | | | *14* |
| **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** | 01/2Д3/1Э | **297** | **23** | **274** | **42** | **42** | **0** | **180** | **4** | **6** | | | | | | | | |
| МДК 05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | ДЗ | 45 | 13 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | 16 *7* | 16 *6* | | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 62 | 10 | 52 | 26 | 26 | | | | | | | | | 24 *2* | 28 *8* | | |
| УП 05 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | | | | 36 | 36 | | |
| ПП 05 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 108 | 0 | 108 | | | | 108 | | | | | | | 36 | 72 | | |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 05 | Экз | 10 | | 10 | | | | | 4 | 6 | | | | | | | *10* | |
| **ПМ 06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | 01/3Д3/1Э | **226** | **12** | **214** | **45** | **28** | **20** | **108** | **4** | **6** | | | | | | | | |
| МДК 06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | ДЗ | 108 | 12 | 96 | 48 | 28 | 20 | | | | | | | | | | | 96 *12* |
| УП 06 | Учебная практика | ДЗ | 36 | 0 | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| ПП 06 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | 72 |
| | Экзамен (квалификационный) по ПМ 06 | Экз | 10 | | 10 | | | | | 4 | 6 | | | | | | | | *10* |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер** | 01/2Д3/3Э | **512** | **24** | **488** | **40** | **40** | **0** | **360** | **18** | **30** | | | | | | | | |
| МДК 07.01 | Выполнение работ по профессии Повар | Э | 49 | 12 | 37 | 16 | 16 | | | 2 | 3 | | | | | | | 20 *10* *1* | 12 *2* *4* |
| МДК 07.02 | Выполнение работ по профессии Кондитер | | 65 | 12 | 53 | 24 | 24 | | | 2 | 3 | | | | | | | 14 *10* *1* | 14 *2* *4* |
| УП 07 | Учебная практика | ДЗ | 144 | 0 | 144 | | | | 144 | | | | | | | | | 144 | |
| ПП 07 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ | 216 | 0 | 216 | | | | 216 | | | | | | | | | 72 | 144 |
| | Экзамен (квалификационный) по профессии Повар | Экз | 19 | | 19 | | | | | 7 | 12 | | | | | | | | *19* |
| | Экзамен (квалификационный) по профессии Кондитер | Экз | 19 | | 19 | | | | | 7 | 12 | | | | | | | | *19* |
| **ПДП 00** | **Производственная практика ( преддипломная)** | ДЗ | 144 | | 144 | | | | 144 | | | | | | | | | | 144 |
| | Государственная итоговая аттестация | | 216 | | 216 | | | | | | 216 | | | | | | | | *216* |
| | **Объем образовательной программы** | **53/39/Д3/19Э** | **5940** | **353** | **5587** | **1813** | **1808** | **40** | **1476** | **90** | **360** | 604 *8* *0* | 791 *19* *54* | 568 *44* *0* | 764 *64* *36* | 520 *60* *32* | 782 *78* *40* | 536 *60* *16* | 572 *20* *56* *216* |
| | | | | | | | | | | | | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | 612 | 864 |
| **ГИА 00.** | **Государственная итоговая аттестация:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ГИА 01. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект):

- выполнение дипломного проекта - с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)
- защита дипломного проекта - с 15 июня по 21 июня (всего 1 нед.)

ГИА 02. Демонстрационный экзамен - с 22 по 28 июня (всего 1 неделя)

| **Всего:** | **1 семестр** | **2 сем** | **3 сем** | **4 сем** | **5 сем** | **6 сем** | **7 сем** | **8 сем** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| дисциплин и МДК | 612 | 864 | 468 | 612 | 504 | 648 | 288 | 468 |
| учебной практики | 0 | 0 | 72 | 72 | 72 | 72 | 180 | 36 |
| производственной практики | 0 | 0 | 72 | 180 | 36 | 180 | 144 | 360 |
| экзаменов | 0 | 3 | 0 | 4 | 3 | 4 | 1 | 4 |
| дифференцированных зачетов | 3 | 6 | 2 | 7 | 1 | 9 | 4 | 7 |
| зачетов | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| **Кабинеты:** | **Лаборатории:** |
|---|---|
| русского языка и литературы; | химии; |
| физики; | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| химии и биологии; | |
| математики; | |
| информатики; | учебный кондитерский цех |
| социально-экономических дисциплин; | |
| микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; | **Спортивный комплекс:** |
| иностранного языка; | спортивный зал; |
| информационных технологий в профессиональной деятельности; | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| безопасности жизнедеятельности и охраны труда; | |
| экологических основ природопользования; | |
| технологии кулинарного и кондитерского производства; | **Залы:** |
| организации хранения и контроля запасов и сырья; | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; |
| организации обслуживания; | актовый зал. |
| технического оснащения кулинарного и кондитерского производства | |

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

4.1.1. Настоящий учебный план образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016г. № 44828);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Примерная основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) (в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645, от 31.12.2015г. №1578 и от 29.06.17г. №613);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) (в редакции приказа Минобрнауки России от 22 января 2014г. № 31);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) (в редакции приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (в редакции приказов Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74 и от 17.11.2017г. №1138);
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 06.06.2014г., от 27.04.2015г., от 31.08.2016г.);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014г. №518, от 18.11.2015г. № 1350, от

25.11.2016г. № 1477);

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 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»;
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;
- Положение об учебном плане основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ КТиХО (Приказ № 01-20/248а от 06.07.2015г.) с дополнениями от 11.04.2018г. №01-20/151;

**4.2. Организация образовательного процесса и режим занятий**

4.2.1. Начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

4.2.2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

4.2.3. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа составляет 45 минут. Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней, при прохождении обучающимися практики - 6 учебных дней.

4.2.4. Консультации входят в общий объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации фиксируются диспетчером учебной части в расписании и преподавателем в журнале теоретического обучения.

4.2.5. В период обучения на предпоследнем курсе с юношами проводятся учебные сборы (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).

4.2.6. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе - 2 недели в зимний период.

4.2.7. Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» в цикле ОГСЭ составляет 188 час. (164 час. – во взаимодействии с преподавателем). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

4.2.8. Для закрепления знаний и формирования умений учебным планом запланированы лабораторные работы и практические занятия, что позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.). Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий являются практические задания с использованием персональных компьютеров.
4.2.9. Рабочим учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ:

- в 4 семестре курсовая работа по ПМ 02 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- в 8 семестре курсовая работа по ПМ 06 МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на освоение профессионального модуля. При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации. Формой контроля выполненной работы является её защита, которая проходит в соответствии с графиком защиты в рамках консультационных часов и фиксируются диспетчером учебной части в расписании.
4.2.10. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика (14 нед.) и производственная практика (по профилю специальности) – 23 недели.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями, реализуется рассредоточено в течение изучения модуля и организована в лабораториях колледжа.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика проводится непрерывно (4 недели) после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности).

**4.3. Общеобразовательный цикл**

4.3.1. Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, нормативный срок освоения ППССЗ при этом увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.
Общеобразовательный цикл учебного плана состоит, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

В учебный план включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией. Общеобразовательный цикл

ППССЗ на базе основного общего образовании с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования содержит двенадцать учебных предметов: общие учебные предметы - 886 час. (включая индивидуальный проект), предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые ПОО – 590 час.
4.3.2. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах, умения и знания, полученные обучающимися при освоении предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, а также отдельных общепрофессиональных дисциплин образовательной программы.
4.3.3. Учебный предмет «Физическая культура» в период реализации среднего общего образования предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.
4.3.4. Учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного из общих учебных предметов. Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 36 час. (из часов, отведенных на промежуточную аттестацию образовательной программы по освоению ФГОС среднего общего образования).
4.3.5. Учебные предметы «Математика», «Информатика», «Экономика» изучаются углубленно с учетом получаемой специальности СПО.
4.3.6. Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Экономика».

**4.4. Формирование вариативной части ППССЗ**
4.4.1. Вариативная часть образовательной программы (1296 час.) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь и запросами работодателей.

ППССЗ предусматривает изучение адаптационных дисциплин ОГСЭ 07 Психология личности и профессиональное самоопределение и ОП 15 Основы интеллектуального труда, направленных на коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Распределение вариативной части ППССЗ по циклам учебного плана представлено в таблице:

| Индекс | Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Распределение вариативной части по циклам, (час.) | | | Обоснование |
|---|---|---|---|---|---|
| | | учебная нагрузка обучающихся, (час.) | в том числе | | |
| | | | на увеличение объема УД, МДК, (час.) | на введение дополнительных УД, МДК, (час.) | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 8 | 8 | - | самостоятельная работа студентов |
| ОГСЭ.02 | История | 8 | 8 | - | самостоятельная работа студентов |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 24 | 24 | - | самостоятельная работа студентов |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 24 | 24 | - | физическое самосовершенствование |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 8 | 8 | - | самостоятельная работа студентов |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ОГСЭ.06 | Общие компетенции профессионала (по уровням) | 66 | - | 66 | Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) ОПОП в соответствии с ФГОС СПО в Самарской области |
| ОГСЭ.07 | Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение | 36 | - | 36 | |
| ОП.15 | Основы предпринимательства /Основы интеллектуального труда | 36 | - | 36 | |
| ЕН.01 | Химия | 15 | 15 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 13 | 13 | - | |
| ОП 01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 15 | 15 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 17 | 17 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 03 | Техническое оснащение организаций питания | 21 | 21 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 04 | Организация обслуживания | 11 | 11 | - | |
| ОП 05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 14 | 14 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 8 | 8 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 8 | 8 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 08 | Охрана труда | 8 | 8 | - | |
| ОП 10 | Бухгалтерский учет в общественном питании | 69 | - | 69 | требования ПС, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 11 | Особенности приготовления блюд национальной кухни | 40 | - | 40 | на основании предложений работодателей, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 12 | Организация производства предприятий общественного питания | 41 | - | 41 | требования ПС, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ОП 13 | Кулинарное моделирование | 36 | - | 36 | на основании предложений работодателей |
| ОП 14 | Основы диетологии | 40 | - | 40 | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 106 | 106 | - | предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 61 | 61 | - | предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| 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 | 124 | 124 | - | предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| 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 | 52 | 52 | - | предложения работодателей, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| 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 | 33 | 33 | - | предложения работодателей, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Выпечка осетинских пирогов, самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 22 | 22 | - | самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер | 332 | 332 | - | требования ПС 33.011 Повар, 33.010 Кондитер; самостоятельная работа студентов, промежуточная аттестация. |
| | **Всего** | **1296** | **932** | **364** | |

**4.5. Порядок аттестации обучающихся**

4.5.1. Текущий контроль проводится по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением фонда оценочных средств (тесты), накопительных систем оценивания и других интерактивных форм.

4.5.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся. Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация образовательной организации. Оценочные материалы на учебную группу по каждому показателю оценки результата освоения каждой ПК, разрабатываются

преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, согласуются и одобряются ПЦК, утверждаются заместителем директора по УМР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

4.5.3. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (Э), экзамен (квалификационный) ($Э_{кв}$), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям - междисциплинарным курсам и практикам - отражается в графе 3 настоящего учебного плана.

4.5.4. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

4.5.5. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или составной части профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены рассредоточены в семестре и чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы (время на подготовку к экзамену не выделяется).

4.5.6. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, где была организована практика.

4.5.8. Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены и дифференцированные зачеты.

Комплексные экзамены:

- в 4 семестре по учебным дисциплинам ЕН 01 Химия и ЕН 02 Экологические основы природопользования; ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- в 5 семестре по учебным дисциплинам ОП 04 Организация обслуживания и ОП 12 Организация производства предприятий общественного питания;
- в 6 семестре по учебным дисциплинам ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности; по ОП 11 Особенности приготовления блюд национальной кухни и ОП 14 Основы диетологии;
- в 8 семестре по МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар и МДК 07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер.

Комплексные дифференцированные зачеты:

- в 4 семестре - по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации 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 01 и ПП 01; по УП 02 и ПП 02;
- в 6 семестре комплексный дифференцированный зачет - 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 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 сложного ассортимента; по УП 03 и ПП 03; по УП 05 и ПП 05;

- в 7 семестре 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 и ПП 04;

4.5.9. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей. Формой ГИА по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). ВКР выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена, который включается в ВКР. Процедура демонстрационного экзамена проводится как минимум по одной из компетенций WSR. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов WSR.

Тематика и руководители ВКР определяются заранее не позднее октября месяца четвертого курса и доводятся до студентов не позднее 2-х месяцев до начала производственной практики (преддипломной). Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях ПЦК, утверждаются директором колледжа.

Подготовка ВКР сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

Зам.директора по УМР _____ / И.И. Уренева

СОГЛАСОВАНО:
Председатель предметной (цикловой) комиссии ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ _____ / Г.П. Опарина

Председатель методического объединения преподавателей общеобразовательных дисциплин _____ / Н.А. Гончарова