

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	4	7	-	1	-	11	52
III курс	30	4	6	-	2	-	10	52
IV курс	13	5	11	4	2	6	2	43
Всего	111	13	24	4	7	6	34	199

1	2	3			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-3/5Д/6Э			1006	104	902	454	386	0	0	26	36																	
ОП 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				79	10	69	32	32									30	4	34	6									
ОП 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э			113	12	101	62	34									46	4	50	8									
ОП 03	Техническое оснащение - организаций питания		Э		85	10	75	36	28			5	6									64	10							
ОП 04	Организация обслуживания		Э**		75	6	69	30	34			2	3									64	6							
ОП 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			Э	109	8	101	54	42			2	3									68	4	28	4					
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности			Э	59	6	53	42	6			2	3												48	6				
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной		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	72	4	68	20	48														68	4						
ОП 10	Бухгалтерский учет в общественном питании		Э		69	14	55	22	22			5	6									44	14							
ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни		Э*		41	4	37	26	6			2	3											32	4					
ОП 12	Организация производства предприятий общественного		Э**		41	4	37	26	6			2	3									32	4							
ОП 13	Кулинарное моделирование			ДЗ	36	4	32	22	10																	32	4			
ОП 14	Основы диетологии		Э*		41	4	37	28	4			2	3											32	4					
ОП 15	Основы предпринимательства/Основы интеллектуального			ДЗ	36	2	34	2	32															34	2					
ОП 16	Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение			ДЗ	6	0	6	6																6						
П.00	Профессиональный цикл	-3/16ДЗ/8Э			2446	128	744	368	326	40	1332	18	90																	
ПМ.00	Профессиональные модули	-3/16ДЗ/8Э			2446	128	744	368	326	40	1332	18	90																	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Экп		318	16	108	54	54	0	180	2	12																	
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			ДЗ	72	8	64	32	32									40	4	24	4									
УП. 01	Учебная практика			ДЗ	72		72				72							36		36										
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)			ДЗ	108		108				108							36		72										
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Экп		398	16	152	76	56	20	216	2	12																	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			ДЗ	54	8	46	24	22									26	4	20	4									
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			ДЗ	114	8	106	52	34	20								46	2	60	6									
УП. 02	Учебная практика			ДЗ	72		72				72							36		36										
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)			ДЗ	144		144				144							36		108										
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Экп		346	24	128	64	64	0	180	2	12																	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			ДЗ	72	16	56	28	28													16	2	40	14					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента			ДЗ	80	8	72	36	36													24	2	48	6					
УП. 03	Учебная практика			ДЗ	72		72				72											36		36						
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)			ДЗ	108		108				108													108						

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;
истории, географии и обществознания;	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
физики;	
химии и биологии;	учебный кондитерский цех
математики;	Спортивный комплекс:
информатики;	спортивный зал;
социально-экономических дисциплин;	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	
иностранного языка;	стрелковый тир (место для стрельбы).
информационных технологий в профессиональной деятельности;	Залы:
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
экологических основ природопользования;	актовый зал.
технологии кулинарного и кондитерского производства;	
организации хранения и контроля запасов и сырья;	
организации обслуживания;	
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.
- 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) с изменениями от 29.12.2014г. №1645, 31.12.2015г. №1578 и 29.06.17г. №613;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. N 31;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74);
- 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 СПО»;
- 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»);

- Примерная основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Письмо Минобрнауки Самарской области от 15.06.2018г. №16/1846 «Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;
- 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. Приказ №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» составляет 188 час. (164час. – во взаимодействии с преподавателем).

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. Показатель практикоориентированности ППССЗ без общеобразовательной подготовки составляет 70,6%, с общеобразовательной подготовкой – 63,1%.

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 (13 нед.) и производственная практика (по профилю специальности) – 24 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.

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с технологическим профилем получения среднего общего образования (1404 академических часов учебных занятий) 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 или нескольких изучаемых учебных предметов. Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 36 час. (из часов, отведенных на промежуточную аттестацию образовательной программы).

4.3.5. Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Экономика», которая изучается с учетом получаемой специальности СПО.

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. 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	-	на физическое самосовершенствование

ОГСЭ.05	Психология общения	8	8	-	самостоятельная работа студентов
ОГСЭ.06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	56	-	56	Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) ОПОП в соответствии с ФГОС СПО в Самарской области
ОП.15	Основы предпринимательства /Основы интеллектуального труда	34	-	34	
ОП.16	Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и профессиональное самоопределение	36	-	36	
ЕН.01	Химия	10	10	-	расширение и углубление подготовки, самостоятельная работа студентов
ЕН.02	Экологические основы природопользования	8	8	-	
ОП 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	10	10	-	самостоятельная работа студентов
ОП 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	12	12	-	самостоятельная работа студентов
ОП 03	Техническое оснащение организаций питания	10	10	-	самостоятельная работа студентов
ОП 04	Организация обслуживания	6	6	-	самостоятельная работа студентов
ОП 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	8	-	самостоятельная работа студентов
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности	22	22	-	расширение и углубление подготовки, самостоятельная работа студентов
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8	8	-	самостоятельная работа студентов
ОП 08	Охрана труда	8	8	-	самостоятельная работа студентов
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	4	4	-	самостоятельная работа студентов
ОП 10	Бухгалтерский учет в общественном питании	58	-	58	требования профессиональных стандартов
ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни	36	-	36	на основании предложений работодателей
ОП 12	Организация производства предприятий общественного питания	36	-	36	требования профессиональных стандартов
ОП 13	Кулинарное моделирование	36	-	36	на основании предложений работодателей
ОП 14	Основы диетологии	36	-	36	на основании предложений работодателей

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	92	92	-	на основании предложений работодателей самостоятельная работа студентов
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	48	48	-	подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело
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	120	120	-	на основании предложений работодателей самостоятельная работа студентов подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело
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	38	38	-	на основании предложений работодателей самостоятельная работа студентов
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	16	16	-	на основании предложений работодателей самостоятельная работа студентов подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Выпечка осетинских пирогов
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12	12	-	самостоятельная работа студентов
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	284	284	-	требования ПС 33.011 Повар, 33.010 Кондитер; самостоятельная работа студентов;
	Итого:	1116	788	328	
ПА	Промежуточная аттестация	180			
	Всего	1296			

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;
- 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 должности служащего 16675 Повар и МДК 07.02 Выполнение работ по должности служащего 12901 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 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. Formой ГИА по ППСЗ 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