Подписано цифровой подписью: ЧПОУ "ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"
DN: 1.2.643.100.4=120A31363530313533323835, 1.2.643.100.3=120B303534313032363030303030, 1.2.643.100.1=120D31303731363030303030383738, 1.2.643.3.131.1.1=120C313635303030353030363036, email=nypo_ttk@mail.ru, c=RU, st=16 Республика Татарстан (Татарстан), l=ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, street=ТРУБНЫЙ ПРОЕЗД,ДОМ 15, o=ЧПОУ "ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ", cn=ЧПОУ "ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ", title=Директор, givenName=ТАТЬЯНА ТИМОФЕЕВНА, sn=АВДЕЕВА
Дата: 2026.10.22 14:28:09 +03'00'

гр.ПКД-9-05, 4 курс, 2026-2027г

Согласовано
Генеральный директор
ОАО «Челны Холод»
_____ Г.Г. Шакирзянов

Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Т.Т. Авдеева
«_____»_____ 20 __ г

Согласовано
Генеральный директор
АО «АШСУ-НЧ»
_____ С.Х.Салимгараева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Частного профессионального образовательного учреждения
«Торгово-технологический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения –очная
Нормативный срок освоения ППССЗ –3года и10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования-социально-экономический

Начало подготовки 2023г. гр.ПКД-9-05

2.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	**Всего**
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	**52**
II курс	30	4	5		2		11	**52**
III курс	27	4	9		2		10	**52**
IV курс	21	2	7	4	1	6	2	**43**
Всего	**117**	**10**	**21**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

3.План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(3 года 10 мес.) 2023-2027гг.+

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	В форме практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год)																												Всего
						самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем									1 курс						всего 1 курс	2 курс						всего 2 курс	3 курс						всего 3 курс	4 курс						всего 4 курс	
							Всего учебных занятий	в том числе лаб. и практ. занятий			Курсовая работа (проект)	Консультации	Практика	Промежуточная аттестация		1 семестр 17 нед			2 семестр 22 нед				3 семестр 16 нед			4 семестр 23 нед				5 семестр 16 нед			6 семестр 24 нед.				7 семестр 16 нед			8 семестр 14 нед.				
								Теоретическое обучение	Занятия в группах	Занятия в подгруппах				Консультации	Экзамены	ТО 17 нед.	УП 0 нед.	ПП 0 нед.	ТО 22 нед.	УП 0 нед.	ПП 0 нед.		ТО 12 нед.	УП 2 нед.	ПП 2 нед.	ТО 18 нед.	УП 2 нед.	ПП 3 нед.		ТО 10 нед.	УП 2 нед.	ПП 4 нед.	ТО 17 нед.	УП 2 нед.	ПП 5 нед.		ТО 12 нед.	УП 0 нед.	ПП 4 нед.	ТО 9 нед.	УП 2 нед.	ПП 3 нед.		
О.00	**Общеобразовательный цикл**	"1/12/4"		**480**	**1476**	**0**	**1404**	**872**	**222**	**310**	**0**	**0**	**0**	**48**	**24**	**560**	**0**	**0**	**571**	**0**	**0**	**1131**	**110**	**0**	**0**	**163**	**0**	**0**	**273**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1404**
ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**"1/5/2"**		**372**	**1063**	**0**	**1025**	**569**	**146**	**310**	**0**	**0**	**0**	**26**	**18**	**379**	**0**	**0**	**373**	**0**	**0**	**752**	**110**	**0**	**0**	**163**	**0**	**0**	**273**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1025**
ОУД.01	Русский язык	Э	4с	30	96	0	78	58	20	0	0	0	0	12	6	20	0	0	20	0	0	**40**	18	0	0	20	0	0	**38**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	0	**78**
ОУД.02	Литература	Д/З	4 с	62	156	0	156	156	0	0	0	0	0	0		73	0	0	29	0	0	**102**	20	0	0	34	0	0	**54**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	0	**156**
ОУД.03	Иностранный язык	Д/З	2 с	46	117	0	117	2	0	115	0	0	0	0		47	0	0	70	0	0	**117**	**0**	0	0	**0**	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**117**
ОУД.04	Математика	Э	4 с	**130**	354	0	334	176	78	80	0	0	0	14	6	94	0	0	122	0	0	**216**	44	0	0	74	0	0	**118**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**334**
ОУД.05	История	Д/З	4с	46	117	0	117	85	32	0	0	0	0	0		24	0	0	30	0	0	**54**	28	0	0	35	0	0	**63**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**117**
ОУД.06	Физическая культура	З, Д/З	1,2с	20	117	0	117	2	0	115	0	0	0	0		51	0	0	66	0	0	**117**	0	0	0	**0**	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**117**
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Д/З	2 с	28	70	0	70	60	10	0	0	0	0	0		34	0	0	36	0	0	**70**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**70**
ОУД.08	Астрономия	Д/З	1с	**10**	**36**	**0**	**36**	**30**	6	0	0	0	0	0		36	0	0	0	0	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ОУД	**Учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)**	**"-/4/1"**		**80**	**323**	**0**	**307**	**243**	**64**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**6**	**147**	**0**	**0**	**160**	**0**	**0**	**307**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**307**
ОУД.09	Обществознание	Э	2 с	**30**	179	0	163	120	43	0	0	0	0	10	6	75	0	0	88	0	0	**163**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**163**
ОУД.10	Естествознание	Д/З	2 с	**30**	108	0	108	91	17	0	0	0	0	0		36	0	0	72	0	0	**108**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**108**
ОУД.11	География	Д/З	1 с	**20**	36	0	36	32	4	0	0	0	0	0		36	0	0	0	0	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ОУД	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)**	**"-/2/1"**		**28**	**90**	**0**	**72**	**60**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**6**	**34**	**0**	**0**	**38**	**0**	**0**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
ОУД.12	Экономика	Э	2 с	**28**	90	**0**	**72**	**60**	12	0	0	0	0	12	6	34	0	0	38	0	0	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	"7/4/-"		**120**	**506**	**69**	**437**	**30**	**76**	**323**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**0**	**0**	**74**	**0**	**0**	**120**	**156**	**0**	**0**	**186**	**0**	**0**	**342**	**28**	**0**	**0**	**16**	**0**	**0**	**44**	**506**
ОГСЭ.01	Основы философии	Д/З	6 с	10	48	**10**	**38**	**2**	34	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	24	0	0	24	0	0	**48**	0	0	0	0	0	0	**0**	**48**
ОГСЭ.02	История	Д/З	6 с	10	48	**10**	**38**	**2**	34	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	20	0	0	28	0	0	**48**	0	0	0	0	0	0	**0**	**48**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З, Д/З	4, 6 с	80	206	**41**	**165**	**2**	0	161	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	14	0	0	42	0	0	**56**	92	0	0	58	0	0	**150**	0	0	0	0	0	0	**0**	**206**
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З, З, З, Д/З	3,4,5,6,7,8 с	10	164	**0**	**164**	**2**	0	162	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	32	0	0	32	0	0	**64**	20	0	0	36	0	0	**56**	28	0	0	16	0	0	**44**	**164**
ОГСЭ.05	Психология общения	З	6 с	10	40	**8**	**32**	**22**	8	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	40	0	0	**40**	0	0	0	0	0	0	**0**	**40**
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	"-/1/1"		**86**	**273**	**45**	**216**	**148**	**62**	**0**	**0**	**6**	**0**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**105**	**0**	**0**	**60**	**0**	**0**	**165**	**44**	**0**	**0**	**52**	**0**	**0**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**225**
ЕН.01	Химия	Э	6 с	54	192	**36**	**144**	**94**	46	0	0	4	0	6	6	0	0	0	0	0	0	**0**	44	0	0	40	0	0	**84**	44	0	0	52	0	0	**96**	0	0	0	0	0	0	**0**	**180**
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д/З	4 с	32	81	**9**	**72**	**54**	16	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	61	0	0	20	0	0	**81**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**81**
П.00	**Профессиональный цикл**	**"1/18/11"**		**2538**	**3325**	**412**	**2745**	**706**	**314**	**439**	**90**	**80**	**1116**	**94**	**74**	**52**	**0**	**0**	**221**	**0**	**0**	**273**	**171**	**72**	**72**	**351**	**72**	**108**	**846**	**160**	**72**	**144**	**374**	**72**	**180**	**1002**	**404**	**0**	**144**	**308**	**72**	**108**	**1036**	**3157**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**"1/7/4"**		**498**	**873**	**172**	**657**	**270**	**258**	**67**	**30**	**32**	**0**	**24**	**20**	**52**	**0**	**0**	**117**	**0**	**0**	**169**	**171**	**0**	**0**	**129**	**0**	**0**	**300**	**0**	**0**	**0**	**64**	**0**	**0**	**64**	**158**	**0**	**0**	**138**	**0**	**0**	**332**	**829**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	2 с	48	94	**16**	**64**	**29**	31	0	0	4	0	8	6	32	0	0	48	0	0	**80**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**80**
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	4 с	72	132	**24**	**96**	**58**	34	0	0	4	0	6	6	0	0	0	0	0	0	**0**	56	0	0	64	0	0	**120**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**120**
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	3 с	48	94	**16**	**64**	**33**	27	0	0	4	0	8	6	20	0	0	24	0	0	**44**	36	0	0	0	0	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**80**
ОП.04	Организация обслуживания	Д/З	8 с	48	80	**16**	**64**	**28**	34	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	36	0	0	44	0	0	**80**	**80**
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Д/З	8 с	72	120	**24**	**96**	**20**	42	0	30	4	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	28	0	0	**28**	46	0	0	46	0	0	**92**	**120**
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	Д/З	8 с	24	40	**8**	**32**	**20**	10	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	20	0	0	20	0	0	**40**	**40**
ОП.07	Информационные технология в профессиональной деятельности	Д/З	4 с	36	60	**18**	**42**	**8**	0	32	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	30	0	0	30	0	0	**60**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**60**
ОП.08	Охрана труда	Э	2 с	28	49	**12**	**33**	**11**	20	0	0	2	0	2	2	0	0	0	45	0	0	**45**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**45**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Д/З	4 с	50	84	**16**	**68**	**23**	8	35	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	49	0	0	35	0	0	**84**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**84**
ОП.10в	Эффективное поведение на рынке труда	З	8 с	28	48	10	38	12	24	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	20	0	0	28	0	0	**48**	**48**
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	Д/З	7 с	22	36	6	30	14	14	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	36	0	0	0	0	0	**36**	**36**
ОП.12в	Деловая культура	Д/З	6с	22	36	6	30	14	14	0	0	2	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	36	0	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**"-/11/7"**		**2040**	**2452**	**240**	**2088**	**436**	**56**	**372**	**60**	**48**	**1116**	**70**	**54**	**0**	**0**	**0**	**104**	**0**	**0**	**104**	**0**	**72**	**72**	**222**	**72**	**108**	**546**	**160**	**72**	**144**	**310**	**72**	**180**	**938**	**246**	**0**	**144**	**170**	**72**	**108**	**740**	**2328**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк1	3 с	**226**	266	20	228	50	8	20	0	6	144	10	8	0	0	0	104	0	0	104	0	72	72	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д/З	2 с	**32**	40	**8**	**32**	**24**	8	0	0	0	0	0		0	0	0	40	0	0	**40**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**40**
МДК.01.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д/З	2 с	50	64	**12**	**52**	**26**	0	20	0	6	0	0		0	0	0	64	0	0	**64**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**64**
УП.01	Учебная практика	Д/З	3 с	72	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	72	0	0	0	0	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
ПП.01	Производственная практика	Д/З	3 с	72	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	72	0	0	0	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
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	Эк3	5 с	**344**	394	30	346	44	8	42	30	6	216	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	160	72	144	0	0	0	376	0	0	0	0	0	0	0	376
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д/З	5 с	**34**	42	**8**	**34**	**26**	8	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	42	0	0	0	0	0	**42**	0	0	0	0	0	0	**0**	**42**

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д/З	5 с	**94**	118	**22**	**96**	**18**	0	42	30	6	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	118	0	0	0	0	0	**118**	0	0	0	0	0	0	**0**	**118**
УП.02	Учебная практика	Д/З	5с	72	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	72	0	0	0	0	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
ПП.02	Производственная практика	Д/З	5с	144	144	**0**	**144**	**0**	0	0	0	0	144	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	144	0	0	0	**144**	0	0	0	0	0	0	**0**	**144**
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	Эк4	6 с	**268**	316	30	268	64	12	42	0	6	144	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	154	36	108	298	0	0	0	0	0	0	0	298
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д/З	6 с	**34**	42	**8**	**34**	**22**	12	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	42	0	0	**42**	0	0	0	0	0	0	**0**	**42**
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д/З	6 с	**90**	112	**22**	**90**	**42**	0	42	0	6	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	112	0	0	**112**	0	0	0	0	0	0	**0**	**112**
УП.03	Учебная практика	Д/З	6с	36	36	**0**	**36**	**0**	0	0	0	0	36	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	36	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ПП.03	Производственная практика	Д/З	6с	108	108	**0**	**108**	**0**	0	0	0	0	108	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	108	**108**	0	0	0	0	0	0	**0**	**108**
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	Эк5	6 с	**234**	282	32	232	68	10	40	0	6	108	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	36	72	264	0	0	0	0	0	0	0	264
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д/З	6с	**34**	42	**8**	**34**	**24**	10	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	42	0	0	**42**	0	0	0	0	0	0	**0**	**42**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Д/З	6с	**92**	114	**24**	**90**	**44**	0	40	0	6	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	114	0	0	**114**	0	0	0	0	0	0	**0**	**114**
УП.04	Учебная практика	Д/З	6с	36	36	**0**	**36**	**0**	0	0	0	0	36	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	36	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ПП.04	Производственная практика	Д/З	6с	72	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	72	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
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	Эк7	8 с	**356**	418	44	356	68	18	80	0	10	180	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	170	72	108	400	400
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Д/З	7 с	**40**	50	**10**	**40**	**22**	18	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	50	0	0	0	0	0	**50**	**50**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Д/З	8с	**136**	170	**34**	**136**	**46**	0	80	0	10	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	170	0	0	**170**	**170**
УП.05	Учебная практика	Д/З	8с	72	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	72	0	**72**	**72**
ПП.05	Производственная практика	Д/З	8с	108	108	**0**	**108**	**0**	0	0	0	0	108	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	108	**108**	**108**
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк6	7 с	304	356	40	300	64	0	52	30	10	144	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	196	0	144	0	0	0	340	340
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Д/З	7 с	160	196	**40**	**156**	**64**	0	52	30	10	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	196	0	0	0	0	0	**196**	**196**
УП.06	Учебная практика	Д/З	7с	0	0	**0**	**0**	**0**	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**0**
ПП.06	Производственная практика	Д/З	7с	144	144	**0**	**144**	**0**	0	0	0	0	144	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	144	0	0	0	**144**	**144**
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям повар, кондитер	Эк2	4 с	272	420	44	358	78	0	96	0	4	180	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	72	108	402	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	402
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	Д/З	4 с	48	132	**26**	**106**	**58**	0	48	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	132	0	0	**132**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**132**
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	Д/З	4 с	44	90	**18**	**72**	**20**	0	48	0	4	0	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	90	0	0	**90**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**90**
УП.07	Учебная практика	Д/З	4с	72	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	72	0	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
ПП.07	Производственная практика	Д/З	4с	108	108	**0**	**108**	**0**	0	0	0	0	108	0		0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	108	**108**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**108**
ПДП	**Преддипломная практика**			**144**	**144**		**144**		144																																		**144**	**144**
	Всего	"3/31/15"			**5724**	**526**	**4946**	**1756**	**818**	**1072**	**90**	**94**	**1116**	**148**	**104**	**612**	**0**	**0**	**792**	**0**	**0**	**1404**	**171**	**72**	**72**	**351**	**72**	**108**	**846**	**160**	**72**	**144**	**374**	**72**	**180**	**1002**	**404**	**0**	**144**	**308**	**72**	**108**	**1036**	**4561**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				**216**		**216**																																				**216**	**216**
ГИА.01	Выполнение дипломной работы				144		144																																				144	144
ГИА.02	Защита дипломной работы				72		72																																				72	72
	Всего				5940		5162															**1476**							**1476**							**1512**							**1116**	5580
			Всего		Дисциплин и МДК												612			792		1404		432			648		1080		360			612		972		432			324		756	4212
					Учебной практики												0			0		0		72			72		144		72			72		144		-			72		72	360
итоговая аттестация:					Производственной практики												0			0		0		72			108		180		144			180		324		144			108		252	756
1.Программы базовой подготовки					Экзаменов												0			4		4		1			3		4		1			3		4		1			1		2	15
1.1.Дипломный работа					Дифф. зачётов												2			5		7		1			7		8		2			7		9		3			4		8	31
Выполнение дипломного проекта (работы) с 20.05.2027 по 16.06.2027 (всего 4 нед.)					Зачётов												0			0		0		0			1		1		0			1		1		0			1		1	3
Защита дипломного работы с 17.06.2027 по28.06.2027 (всего 2 нед.)					Преддипломная практика																																				216		216	216

Максимально возможное количество экзаменов в год - 8, зачётов - 10, не считая физической культуры.

Практикоориентированность: (ЛПЗ+УП+ПП)/(Унобяз.+УП+ПП) = 2067ЛПР+1008/5328=3057/5328=57,1%

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет математики
3	Кабинет естествознания
4	Кабинет истории и обществознания
5	Кабинет социально-экономических дисциплин
6	Кабинет иностранного языка
7	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Кабинет экологических основ природопользования
9	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья
12	Кабинет организации обслуживания
13	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
14	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1.	Лаборатория химии
	Мастерские:
1.	Учебный кондитерский цех
2.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

Согласовано
заместитель директора по УПР
_____ Р.М. Мутыгуллина

1.Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (срок обучения 3года 10 месяцев на базе основного общего образования Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 года, регистрационный №44828;
2. Примерной ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
7. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
8. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования";
9. Приказа Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N59778).

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объём учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 7,2 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка носят практико–ориентированный характер, учебная и производственная практика реализуются в форме практической подготовки и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием,

техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией, и Учреждением. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

Общеобразовательный учебный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В учебном плане предусмотрены для изучения предметы из 7 обязательных предметных областей. Предмет «Родная литература» из предметной области «Родной язык и родная литература» изучается, как раздел учебного предмета «Литература» за счет перераспределения часов. Раздел предусматривает изучение произведений из блоков «Родная (региональная) литература» и «Литература народов России».

Индивидуальный учебный проект выполняется в связи с подготовкой обучающихся к индивидуальному проектированию, научно-исследовательской работе в процессе обучения (выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности. Предусмотрено выполнение индивидуальных проектов обучающимися под руководством преподавателя в пределах объема часов изучаемых предметов.

Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО использованы Программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научно- методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ«ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей рассмотрено и утверждено на заседании педагогического совета. Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объёме 1296 часов распределена следующим образом:

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка		
		Всего		в том числе лаб.и практ. занятий
ОГСЭ	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**74**		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	37		37
ОГСЭ.05	Психология общения	37		8
ЕН.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**81**	**12**	
ЕН.01	Химия	36	12	10
ЕН.02	Экологические основы природопользования	45		9
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**217**	**+44**	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	10	+14	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	16	+12	16
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	10	+14	
ОП.04	Организация обслуживания	10		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	14		
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	8		
ОП.08	Охрана труда	13	+4	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	16		16
ОП.10в	Эффективное поведение на рынке труда	36		24
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	36		14
ОП.12в	Деловая культура	36		14
ПМ.00	**Профессиональные модули**	600	+124	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8	+18	
МДК.01.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	28		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8	+18	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	+18	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36		22
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	+18	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38		36
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	+18	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	118		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	72	+16	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	132	+18	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	90		
ПА	Промежуточная аттестация	180		

ПДП	Преддипломная практика	144	
	Вариативная часть циклов ОПОП	**1296**	

Распределение вариативной части циклов ППССЗ дает возможность получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и профессионального стандарта.

Часы вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам направлены:

-ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья- рассмотрены основы товароведения и товароведные характеристики различных групп продовольственных товаров, организация складского и товарного хозяйства и их продовольственного снабжения, современные способы упаковывания, транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Раскрыты методы контроля товарных запасов продуктов и их расхода, в том числе на производстве. Приведены правила проведения инвентаризации продуктов и материальная ответственность работников за сохранность сырья и готовой продукции.

-ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья – ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;

-ОП.04 Организация обслуживания – особенность организации работы ресторана – это высокий класс обслуживания посетителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания. В ресторанах должен быть обеспечен высокий уровень комфортности за счет оборудования их удобной мебелью, создания надлежащего микроклимата, в частности путем кондиционирования воздуха, интерьера и т.д. Рестораны организуют обслуживание торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств.

-ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл.

и введены дополнительно:

-ОП10в Эффективное поведение на рынке труда – сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.

В рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – приготовление сложных супов и соусов с использованием продуктов региона, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;

МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок; салатов разнообразного ассортимента (в том числе группы теплых салатов, салатов с добавлением фруктов и сырья местного региона); приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц; приготовление,

подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (в том числе холодных блюд из нерыбного водного сырья и регионального сырья); приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков; актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.
Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента
Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона. Стандартизация и контроль качества продукции;
МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала – Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации.

Результаты вариативной части в формате опыта практической деятельности, умений и знаний зафиксированы в соответствующих частях программы (в соответствии с требованиями к структуре).

Формы проведения консультаций

В общем гуманитарном и социально - экономическом, математическом и общем естественно научном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен (квалификационный), защита курсовой работы.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты (при наличии курсовой работы

предусматривается защита), экзамены по отдельным дисциплинам. Экзамены по математике, русскому языку и литературе, химии проводится в письменной форме. Экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям. Зачет и дифференцированные зачёты проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК.

Выполнение курсовых работ запланировано по ОП.05 Основы экономики и менеджмента и маркетинга на 4 курсе; МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и 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 на 3 курсе; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала на 4 курсе. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям, реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. На проведение промежуточной аттестации отведено 7 недель: 72 часа на 1 курсе; 72 часа на 2 курсе; 72 часа на 3 курсе; 36 часов на 4 курсе.

Количество зачётов и экзаменов по курсам и полугодиям не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультуры) и указано в плане учебного процесса.

Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация обучающихся в колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом темы дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.