



№77

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: *Техник-технолог*

Форма обучения: *Заочная*

Нормативный срок обучения: *3 года и 10 месяцев*
на базе: *среднего (полного) общего образования*

2. График учебного процесса

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

К У Р С Ы	сентябрь				октябрь			ноябрь				декабрь				январь			февраль			март				апрель			май				июнь				июль			август				К У Р С Ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Гос. итог. атт.		Каникулы	Всего (по курсам)													
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XI	4	11	18	25	I	2	9	16	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15				22	VI		6	13			20	VII	3	10	17	24	III	6	13	20	IV	9	16
I																																																									I	32,2	3,5	3	4,3			9	52,0	
II																																																				II	32,7	3,7	2,3	4,3			9	52,0						
III																																																				III	27,5	6,0	5,2	4,3			9	52,0						
IV																																																				IV	24,4	1,8	2,5	4	4,3	4	2	27	43,0					
																																																				Всего	116,8	15,0	13,0	4	17,2	4	2	27	199,0					

Обозначения:

Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам						Всего часов		Учебная нагрузка обучающегося при очной форме обучения, час.					Учебная нагрузка обучающегося при заочной форме обучения, час.				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам (час./год)												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Курсовых проектов (работ)	по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная					Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
										Всего занятий	лекций, уроков	лабораторных работ, практических занятий	курсовых работ (проектов)	Всего занятий			Оборно-установочных занятий	лабораторных работ, практических занятий	курсовых работ (проектов)	оборно-установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия	контрольные работы, шт.	оборно-установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия	контрольные работы, шт.	оборно-установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия	контрольные работы, шт.	оборно-установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия	контрольные работы, шт.
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	29	30	31	32
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО	13	34	3	3	5382	1008	4374	1458	2916	1444	1442	30	4374	3764	610	238	372	30												
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	0	4	3	0	772	0	772	314	458	44	414	0	772	730	42	12	30	0												
ОГСЭ.01	Основы философии		3					64	16	48	40	8		64	60	4	2	2									2	2	1		
ОГСЭ.02	История		1					72	24	48	4	44		72	68	4	2	2		2	2	1									
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4					252	82	170	0	170		252	228	24	0	24			6	1			6	1			6	1	
ОГСЭ.04	Физическая культура		4	1,2,3				384	192	192	0	192		384	374	10	8	2		2				2		2			2	2	1
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	1	2	0	0	318	0	318	98	220	130	90	0	318	248	70	18	52	0												
ЕН.01	Математика	1						68	20	48	28	20		68	54	14	4	10		4	10	1									
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2					40	8	32	32			40	34	6	6	0						6		1					
ЕН.03	Химия		1					210	70	140	70	70		210	160	50	8	42		8	42	1									
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	12	28	0	3	4292	1008	3284	1046	2238	1270	938	30	3284	2786	498	208	290	30												
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5	9	0	0	1350	0	1350	430	920	568	352	0	1350	1128	222	106	116	0												
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						94	30	64	38	26		94	82	12	4	8		4	8	1									
ОП.02	Физиология питания		1					68	20	48	28	20		68	60	8	4	4		4	4	1									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		2					114	38	76	56	20		114	92	22	16	6					16	6	1						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2						94	30	64	32	32		94	70	24	8	16					8	16	1						
ОП.05	Метрология и стандартизация	2						72	24	48	32	16		72	62	10	2	8					2	8	1						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		3					96	32	64	56	8		96	86	10	4	6								4	6	1			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4					162	54	108	64	44		162	136	26	14	12											14	12	1
ОП.08	Охрана труда		2					44	12	32	24	8		44	34	10	2	8					2	8	1						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		1					104	34	70	48	22		104	92	12	6	6		6	6	1									
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания (вариатив)	3						144	48	96	40	56		144	122	22	8	14								8	14	1			
ОП.11	Психология межличностных отношений в общественном питании (вариатив)		3					96	30	66	44	22		96	78	18	12	6								12	6	1			
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий (вариатив)		3					104	28	76	38	38		104	82	22	10	12								10	12	1			
ОП.13	Инновационные технологии в общественном питании (вариатив)		4					64	20	44	28	16		64	52	12	8	4											8	4	1
ОП.14	Организация обслуживания (вариатив)	4						94	30	64	40	24		94	80	14	8	6											8	6	1
ПМ.00	Профессиональные модули	7	19	0	3	2942	1008	1934	616	1318	702	586	30	1934	1658	276	102	174	30												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2				237	72	165	51	114	60	44	10	165	137	28	8	20	10												
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2		2			165	51	114	60	44	10	165	137	28	8	20	10					8	30	1					
УП.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2				36																								
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2				36																								
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2				428	144	284	92	192	102	90	0	284	242	42	14	28	0												

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2				284	92	192	102	90		284	242	42	14	28					14	28	1												
УП.02	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции	2			96																96														
ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции	2			48																48														
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3			634	258	376	124	252	130	112	10	376	330	46	18	28	10																	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3		3			376	124	252	130	112	10	376	330	46	18	28	10						18	38	1									
УП.03	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции	3			144																		144												
ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции	3			114																		114												
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			501	102	399	129	270	150	120	0	399	333	66	30	36	0																	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4					399	129	270	150	120		399	333	66	30	36									30	36	1							
УП.04	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			66																						66								
ПП.04	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			36																						36								
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	3			292	144	148	40	108	58	50	0	148	128	20	10	10	0																	
МДК.05.01	Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	3					148	40	108	58	50		148	128	20	10	10							10	10	1									
УП.05	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов				72																				72										
ПП.05	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов	3			72																			72											
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4			212	54	158	50	108	58	40	10	158	136	22	12	10	10																	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	4		4			158	50	108	58	40	10	158	136	22	12	10	10								12	20	1							
ПП.06	Производственная практика по организации работы структурного подразделения	4			54																						54								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	1			638	234	404	130	274	144	130	0	404	352	52	10	42	0																	
МДК.07.01	Кулинария	1					404	130	274	144	130		404	352	52	10	42				10	42	1												
УП.07	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"	1			126																		126												
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"	1			108																		108												
ВСЕГО		13	34	3	3	5382	1008	4374	1458	2916	1444	1442	30	4374	3764	610	238	372	30	40	120	8	58	102	8	66	94	8	74	86	7				
ВСЕГО в неделю (в год)						36,00	54,00	18,00	36,00												160		160		160				160						
ГИА	Государственная итоговая аттестация, нед.																														6 нед				
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная (итоговая) аттестация Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)		Всего		дисциплин и МДК	40	120																58	102			66	94			74	86				
				учебной практики	0	126																			0	132			0	216			0	66	
				производственной практики	0	108																			0	84			0	186			0	90	
				преддипломной практики																															144
				экзаменов																						3					3				3
				дифференцированных зачетов																						7				9					9
				зачетов																						1				1					0
				дифференцированных зачетов без учета физкультуры																						7				9					8
				зачетов без учета физкультуры																						0				0					0
				контрольных работ																						8				8					7

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО
«Технология продукции общественного питания»**

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Русского языка и литературы
8	Математики
9	Физики
10	Химии
11	Биологии

№	Наименование
	Лаборатории
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБОУ СПО «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №33234 от 23 июля 2014года);

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200);

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2014 года и предусматривает обучение лиц на базе среднего (полного) общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Начало учебного года устанавливается с 1 сентября, на 1-ом курсе допускается устанавливать начало учебного года не позднее 1 октября.

За счет времени, отводимого на консультации, со студентами 1-го курса проводятся 2-часовые занятия по изучению основ организации самостоятельной работы.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной (итоговой) аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в форме лабораторно-экзаменационных сессий в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, курсовое проектирование, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При проведении обязательных (аудиторных) занятий численность учебной группы составляет не менее 15 студентов. При выполнении лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем обязательных учебных занятий в период лабораторно-экзаменационной сессии составляет не более 8 часов в день.

В межсессионный период студенты выполняют домашние контрольные работы. На рецензирование контрольных работ по гуманитарным, социально-экономическим, математическим и естественнонаучным дисциплинам отводится 0,5 часа на работу, по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам – 0,75 часа на работу. Незачтенные работы подлежат повторному выполнению и сопровождаются развернутой рецензией. Рецензирование повторно выполненной работы и оплата за повторное рецензирование проводится в общем порядке.

При реализации каждого ПМ предусмотрены УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем.

В учебном плане указаны все виды практик в объеме очной формы обучения. Все виды практик, за исключением преддипломной, реализуются студентами индивидуально. По освоении программы практики студент предоставляет отчет, по которому проводится собеседование.

При реализации дисциплины ОП.01 Экономика организации и ПМ.04 предусматривается выполнение курсовой работы. Из 10 часов каждой курсовой работы 6 часов планируется на проведение групповых занятий, на которых объясняются общие вопросы курсового проектирования, 4 часа планируются для индивидуальной работы преподавателя-руководителя курсового проектирования с каждым студентом вне расписания. Кроме того, 1 час планируется на защиту каждой курсовой работы и составление преподавателем-руководителем курсового проектирования письменного отзыва о курсовой работе студента. К каждому руководителю курсового проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.

Практикоориентированность настоящей ОПОП СПО по специальности составляет 64,50%.

5.3. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по специальности предусматривает 864 часа вариативной части циклов, которая распределена на общий гуманитарный и социально-экономический цикл математический и общий естественнонаучный цикл и профессиональный цикл.

Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей по требуемым результатам освоения ОПОП и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть, распределено следующим образом:

№ п /п	Требование работодателей	Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами)	Темы, введенные в дисциплину или МДК	Объем часов, на который увеличены УД и МДК
1	Знать профессиональную лексику	Дополнена дисциплина ОГСЭ.03.Иностранный язык	Дополнены темы, связанные с профессиональной деятельностью	8
2	Увеличение в связи с проведением рассредоточенной УП	Дополнена дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура		30
Итого по циклу ОГСЭ				38
1	Знать и уметь проводить технологический контроль пищевых производств (определение кислотности, влажности, содержание сахаров, жиров, белков, витаминов)	Дополнена дисциплина ЕН.03. Химия	Углублено изучение технологического контроля пищевых производств (определение кислотности, влажности, содержание сахаров, жиров, белков, витаминов)	12
Итого по циклу ЕН				12
1	Уметь подбирать оборудование для предприятий общественного питания, привязывать его к технологическому процессу.	Введена дисциплина ОП.10. Основы проектирования предприятий общественного питания		96
2	Уметь вести деловую беседу, деловой протокол, стратегию поведения в конфликте, различные вербальные и невербальные средства общения, использовать социальные установки	Введена дисциплина ОП.11. Психология межличностных отношений в общественном питании		66
3	Уметь красиво и эффектно подать блюдо (изделие)	Введена дисциплина ОП.12. Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий		76
4	Уметь быстро ориентироваться в вопросах внедрения новой техники и технологии, правильно оценивать их достоинства и недостатки, формулировать проблемы и находить эффективные пути их решения	Введена дисциплина ОП.13. Инновационные технологии в общественном питании		44
5	Уметь составлять различные виды меню, принимать участие в организации различных видов банкетов, разрабатывать мероприятия по повышению качества услуг	Введена дисциплина ОП.14. Организация обслуживания		64
6	Уметь производить лабораторные анализы при приеме пищевых продуктов на ПОП	Дополнена дисциплина ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Углубленное изучение определения качества пищевых продуктов и определение органолептических показателей пищевых продуктов	20
7	Уметь производить органолептическую оценку используемых продуктов, разбираться в нормах и принципах рационального питания, составлять меню, калораж пищи	Дополнена дисциплина ОП.02. Физиология питания	Углубленное изучение энергетической ценности пищевых продуктов, суточного рациона питания, составление меню, оценка качества продуктов	16
8	Обладать навыками определения доброкачественности сырья, продовольственных товаров при хранении,	Дополнена дисциплина ОП.03. Организация хранения и контроль запасов	Углубленное изучение определения органолептических показателей пищевых продуктов и контроля запа-	34

	знать требования к качеству сырья и продуктов	сырья	сов сырья	
9	Уметь пользоваться информационными и телекоммуникационными технологиями, знать и работать с программными продуктами	Дополнена дисциплина ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Изучение профессиональных программных продуктов ТТК, рецептурник	16
10	Уметь свободно ориентироваться в нормах права касающихся его профессиональной деятельности. Уметь различать производственные марки, товарные знаки, знать происхождение товара и составлять типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, составлять жалобу, ходатайство, договор купли-продажи, договор аренды, договор поставки.	Дополнена дисциплина ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	Углубленное изучение норм права профессиональной деятельности, трудового права и права социального обеспечения, защиты нарушенных прав и законодательная защита прав потребителей	32
11	Уметь производить необходимые расчеты основных производственных показателей, осуществлять планирование различных аспектов деятельности предприятий общественного питания	Дополнена дисциплина ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Углубленное изучение производственной структуры предприятия ПОП, планирование производства, расчета показателей деятельности	38
12	Уметь анализировать и принимать решения в нештатных ситуациях на производстве ПОП	Дополнена дисциплина ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	Анализ опасных и вредных факторов травматизма, аварийных ситуаций и заболеваний на предприятиях общественного питания.	2
			Итого по циклу ОП	504
1	Уметь готовить блюда из морепродуктов и экзотических видов рыб	Дополнен МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приготовление блюд из морепродуктов и экзотических видов рыб	6
2	Уметь готовить национальные холодные блюда.	Дополнен МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Приготовление национальных холодных блюд	12
3	Уметь готовить сложные блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы, супов национальных кухонь	Дополнен МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Приготовление сложных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, супов национальных кухонь	20
4	Уметь готовить и оформлять простые, национальные хлебобулочные, кондитерские изделия и хлеб	Дополнен МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление простых, национальных хлебобулочных, кондитерских изделий и хлеба	198
5	Уметь готовить сложные холодные, горячие десерты национальных кухонь	Дополнен МДК.05.01 Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	Приготовление сложных холодных, горячих десертов национальных кухонь	16
6	Уметь готовить блюда из экзотических, редких овощей и грибов, блюда из дичи. Разрабатывать ассортимент основных полуфабрикатов и блюд производить расчеты при приготовлении полуфабрикатов и основных блюд	Дополнен МДК.07.01 Кулинария	Приготовление блюд из экзотических, редких овощей и грибов, блюда из дичи. Разработка ассортимента основных полуфабрикатов и блюд, расчеты при приготовлении полуфабрикатов и основных блюд.	58
			ИТОГО по циклу ПМ	310
			ВСЕГО	864

5.4. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости в течение всего периода обучения и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионный период. Если по УД, МДК предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа.

5.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в плане. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется 12 часов для оплаты. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов УД, МДК, УП, ПП. Экзамены проводятся в освобожденный от занятий день лабораторно-экзаменационной сессии, при этом в предыдущий день проводится предэкзаменационная консультация.

Аттестация по итогам ПП проводится с учетом отзыва руководителя практики от организации, предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный день за счет дней промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором представители работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». При завершении освоения ПМ.07, кроме того, присваивается квалификация по профессии «Повар».

5.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация состоит из подготовки и защиты выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы или проекта. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, указанного в пп. 5.1.

На руководство выпускной квалификационной работой выделяется 20 часов на одного обучающегося, на рецензирование – 4 часа на одну работу, на нормоконтроль – 1 час на одну работу, на защиту одной работы выделяется 1 час каждому члену ГАК (всего не более 5 часов).

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа, утвержденным директором колледжа.