

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ «РК»  
\_\_\_\_\_ А.В.Ухвачев

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
*областного государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения «Рязский колледж имени Героя  
Советского Союза А.М.Серебрякова»*

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 обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования  
(2019-2023г.)

Профиль получаемого профессионального  
образования: социально-экономический

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практики			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика					
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	28	4	6		3		11	52
III курс	35	5			1		11	52
IV курс	12	5	14	4	1	6	1	43
<b>Всего</b>	<b>114</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)				1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 14 нед. + 2 недели учебной практики	4 сем. 14 нед. + 2 недели учебной практики + 6	5 сем. 15 нед. + 2 недели учебной практики	6 сем. 20 нед. + 3 недели учебной практики	7 семестр 12 нед. + 5 недели учебной практики	8 семестр 14 недель производственной практики по профилю специальности + 4 недели ПДП + 6
						в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18					
О.00	Общеобразовательный цикл	0з/ 10дз/ 3э	1476*	0	1476*	934	470	0	0	32	40	36/ 612	36/ 792									
	Обязательные учебные дисциплины	3з/7дз/ 1э	884*	0	884*	548	320			8	8	20/ 340	24/ 528									
ОУД.01	Русский язык	-, Э	94	0	94	78				8	8	2/34	2/44									
ОУД.02	Литература		117	0	117	117							3/51	3/66								
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	117	0	117	-	117					3/51	3/66									
ОУД.04	История	-, ДЗ	117	0	117	117						3/51	3/66									



ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, Д3	150	9	141		141							2/28	2/28	2/30	2/40	2/24	
ОГСЭ.05	Физическая культура**	3,3,3,3, Д3	162		162		162							2/28	2/28	2/30	2/40	3/36	
**Дисциплины содержат в том числе разделы адаптационного характера для обучающихся их числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья																			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/1дз/2э	204	6	198	88	86	0	0	12	12			3/42	7/98		2/40		
ЕН.01	Химия	Э,Э	164	4	160	66	70			12	12			3/42	7/98				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	2	38	22	16										2/40		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/9дз/3э	792	112	680	286	358	0	0	18	18			14/196	12/168	16/240	4/80	6/72	
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	96	8	88	49	27			6	6			6/84					
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,Э	124	18	106	38	56			6	6			4/56	4/56				
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	-,Э	124	16	108	40	56			6	6			4/56	4/56				
ОПД.04	Организация обслуживания	ДЗ	45	5	40	20	20									3/45			
ОПД.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	-,ДЗ	50	10	40	20	20									2/30	1/20		
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	45	8	37	14	23									3/45			
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	75	10	65	27	38									5/75			
ОПД.08	Охрана труда	-,ДЗ	35	3	32	14	18									1/15	1/20		
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	70	9	61	25	39									2/30	2/40		

ОПД. 10	Основы финансовой грамоты	ДЗ	36	5	31	13	18												3/36
ОПД. 11	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	ДЗ	36	9	27	9	18												3/36
ОПД. 12	Дизайн, рисование и лепка	ДЗ	56	11	45	17	28							4/56					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0<sub>з</sub>/15<sub>дз</sub>/10<sub>э</sub></b>	<b>2810*/1442</b>	<b>18/8</b>	<b>2622*/1254</b>	<b>482</b>	<b>632</b>	<b>20</b>	<b>1368*</b>	<b>60</b>	<b>60</b>			<b>240*/168</b>	<b>470*/182</b>	<b>312*/240</b>	<b>588*/480</b>	<b>540*/252</b>	<b>540*</b>
<b>*Указано количество часов с практиками</b>																			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0<sub>з</sub>/14<sub>дз</sub>/10<sub>э</sub></b>	<b>2666*/1442</b>	<b>18/8</b>	<b>2478*/1254</b>	<b>482</b>	<b>632</b>	<b>20</b>	<b>1224*</b>	<b>60</b>	<b>60</b>			<b>12/168</b>	<b>13/182</b>	<b>16/240</b>	<b>24/480</b>	<b>21/252</b>	<b>396*</b>
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0 <sub>з</sub> /4 <sub>дз</sub> /1 <sub>э</sub>	348*/204	20	328*/184	64	84	0	144	18	18			4/56	8/112				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ, ДЗ	192	20	172	64	84			12	12			4/56	8/112				
УП 01	Учебная практика	ДЗ	72		72				72						72				
ПП 01.	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ	72		72				72						72				
ЭК 1	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/4 сем.	12		12					6	6								

<b>ПМ.02</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0,1дз/ 2э	576 */ 324	30	546* /294	120	130	20	252*	12	12				5/70	10/ 150	4/80		
МДК 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э	312	30	282	120	130	20		6	6				5/70	10/ 150	4/80		
УП 02	Учебная практика	ДЗ	108		108				108							72	36		
ПП 02	<b>Производственная практика по профилю специальности*(концентрированная)</b>	-	144*		144*				144*										144*
ЭК 2	Экзамен по модулю (экзамен квалификационный)	ЭК/8 сем.	12		12					6	6								
<b>ПМ.03</b>	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	0,1дз/ 2э	413 */ 269	24	389* /245	99	122		144	12	12					3/45	10/ 200		









УП 06	Учебная практика	ДЗ*/ 7сем.	72		72				72									72	
УП 07	Учебная практика	ДЗ/ 3сем.	72		72				72				72						
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ*/ 4сем.	72		72				72					72					
ПП.02 - ПП.06	Производственная практика по профилю специальности * (концентрированная)	ДЗ**/ 8сем.	504*		504*				504*									108*	396*
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ*/ 4сем.	144		144				144					144					
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ/8 сем.	144		144				144										144
* Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)																			
**Всего практик за период обучения час.																			
ДЗ* Дифференцированный зачет учтен в профессиональных модулях																			
ДЗ** комплексный дифференцированный зачет по производственной практике по профилю специальности (концентрированной)																			
Всего			5724	33 3	5391	1824	1927	20	1368	122	130								
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216
Итого		0з/37дз/ 19з	Всего 5940	5940								622	854	612	864	612	864	720	792
Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.				дисциплин и МДК								612	792	504	504	540	720	432	0
				учебной практики										72	72	72	108	180	0
				производств. практики											216			108	396
				преддипломн. практики															144
				Экзамены, час								0	34	12	36	0	18	0	18
				консультаций, час								4	28	18	36	0	18	0	18
				дифф. зачетов, час								6	0	6	0	0	0	0	0
1.1. Выполнение выпускной квалификационной работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)				Количество экзаменов								0з	3з	2з	6з	0з	3з	0з	5з
			Количество дифф. зачетов								3дз	7дз	3дз	4дз	3дз	7дз	8дз	2дз	



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по специальности СПО

№п/п	Наименование
<b>КАБИНЕТЫ</b>	
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Иностранного языка
4.	Математики
5.	Истории и философии
6.	Социально-экономических дисциплин
7.	Технологии продукции общественного питания
8.	ОБЖ
9.	Химии и биологических дисциплин
<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>	
10.	Приготовления кулинарных изделий (кулинарный цех)
11.	Химии
12.	Информатики и ЭВМ
13.	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b> спортивный зал;
14.	<b>АКТОВЫЙ зал</b>
15.	<b>Библиотека , читальный зал с выходом в интернет</b>

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рязский колледж» разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ в ред. От 29 декабря 2017г.;

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016г.), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (ред.15 декабря 2017 г.);

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. 18 августа 2016г.);

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 (ред.17 ноября 2017г.);

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. №1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (ред.31 августа 2016 г.);

Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;

Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин.

### **Организация учебного процесса.**

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели – шестидневная согласно Уставу ПОО.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут, учебные занятия сгруппированы парами.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем.

Суммарный объем образовательной программы составляет 5940 часов на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического циклов предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет: 1 курс 117 часов, 2-4 курсы 162 часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. Особый порядок отражается в рабочей программе по дисциплине «Физическая культура»\*\*.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучается в объеме 70 час.

Для коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья рабочей программой по дисциплине «Психология общения»\*\* предусмотрены разделы «Профессиональное самоопределение», коммуникативный практикум и «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний».

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляет 1 неделю в зимний период.

На промежуточную аттестацию учебным планом предусмотрено 7 недель.

На учебные и производственную практики предусмотрено 34 недели.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, разработанными преподавателями, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов и практик. Каждый профессиональный модуль содержит не менее одного МДК.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику. Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта).

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию.

Длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, не превышает 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»)

Учебные практики проводятся концентрировано при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в разные периоды. Производственные практики проводятся в разные периоды, ПП.02-ПП.06 проводятся концентрированно.

Преддипломная практика проводится концентрировано после окончания обучения и реализуется в один период.

По итогам завершения практик студент обязан предоставить отчет и производственную характеристику.

В рамках реализации ФГОС по специальности предусмотрен профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар.

В учебном плане в профессиональном цикле звездочкой (\*) отображены часы с учетом производственных и учебных практик.

Учебная нагрузка по лабораторным и практическим работам по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрена из расчета не менее 30% от нагрузки на дисциплины (или от обязательных аудиторных учебных занятий), а по учебным дисциплинам по выбору образовательной организации из расчета не менее 50%.

Учебная нагрузка по лабораторным и практическим работам по дисциплинам ОГСЭ, ЕН предусмотрена из расчета не менее 20%, по ОП предусмотрена из расчета не менее 30%, по МДК предусмотрена из расчета не менее 50% от нагрузки на МДК (или от обязательных аудиторных учебных занятий).

Самостоятельная учебная работа предусмотрена:

из расчета не менее 5% от нагрузки на теоретическое обучение по дисциплинам ОГСЭ, ЕН, общепрофессионального цикла из расчета не менее 5% от нагрузки на теоретическое обучение, по МДК из расчета не менее 8% от нагрузки на теоретическое обучение.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся по подгруппам, если в подгруппе не менее 8 человек:

ОПД – Иностранный язык

ОПД - Информатика

**ОГСЭ**

- Иностранный язык

**ЕН**

- Информационные технологии в профессиональной деятельности



## **ОП, МДК**

### **-Учебная практика по профессиональным модулям**

Самостоятельная учебная работа профессионального цикла предусмотрена из расчета не менее 30% от нагрузки на дисциплины и МДК (или от обязательных аудиторных учебных занятий) для подготовки курсовых проектов, исследовательских работ и др.

### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл дисциплин основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259) с уточнениями, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (Протокол №3 от 25 мая 2017г.).

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов и включает промежуточную аттестацию.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательного цикл дисциплин осуществляется в течение первого года обучения, в связи с чем срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение - 39 недель, каникулярное время - 11 недель. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусмотрена.

Во втором семестре предусмотрены экзамены по учебным дисциплинам «Математика», «Экономика», а также комплексный экзамен по дисциплинам «Русский язык» и «Литература».

В общеобразовательном цикле звездочкой отмечены профильные дисциплины, по которым обучающийся должен в обязательном порядке выполнить один индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется на основании Закона РФ № 413 от 17.05.2012 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17 марта 2015 года.

Часы для выполнения индивидуального проекта выделяются из времени, предусмотренного для теоретического обучения по дисциплине.

Индивидуальный проект разрабатывается в соответствии с Положением об индивидуальном проекте.

#### **4.2. Формирование вариативной части ОПОП**

Формирование вариативной части сориентировано на углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. В связи с этим введена дисциплина Основы предпринимательской деятельности, а также увеличено время, необходимое на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части.

#### **Распределение обязательной и вариативной части программы**

<b>Учебный цикл</b>	<b>Инвариантная часть, час.</b>	<b>Вариативная часть, час.</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>432</b>	<b>10</b> (на увеличение объема часов на дисциплины)
<b>ЕН</b>	<b>180</b>	<b>24</b> (на увеличение объема часов на дисциплины)
<b>ОП</b>	<b>612</b>	<b>180</b> (на увеличение объема часов на дисциплины)
<b>ПЦ</b>	<b>1728</b>	<b>1082</b> (на увеличение объема часов по МДК, УП, ПП)
<b>Всего ОГСЭ, ЕН, ОП, ПЦ</b>		<b>1296</b>

#### **4.3. Формы проведения консультаций**

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделены из объема нагрузки отведенного на дисциплину (МДК).

Консультации для обучающихся предусмотрены по дисциплинам, где в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена или зачета/дифференцированного зачета

Предусмотрены групповые, индивидуальные, письменные, устные консультации в соответствии с Положением о консультациях.

### Распределение консультаций

#### 1 курс

Наименование дисциплины	Консультации для промежуточной аттестации, час.	Экзамены, дифзачеты, час.
Русский язык	8	8
Математика	8	10
Информатика	4	6
Экономика	8	10
Право	4	6
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>40</b>
<b>Итого</b>	<b>72</b>	

#### 2-4 курсы

Наименование дисциплины	Консультации для промежуточной аттестации, час.	Экзамены, дифзачеты час.
Химия	12	12
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6	6
Организация хранения и контроль запасов сырья	6	6
Техническое оснащение организаций питания	6	6
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	6
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	12	12
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	6	6

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	6	6
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	6	6
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	6
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	6	6
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	6
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар	6	6
<b>Всего</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
<b>Итого</b>	<b>180</b>	

\*Разбивка дана из расчета на два семестра.

#### 4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Процедура проведения промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении промежуточной аттестации.

Учебный план допускает, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то используются текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля (используются рейтинговые и/или накопительные системы оценивания).

Промежуточная аттестация студентов проводится по окончании каждого семестра путем проведения зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов. На первом курсе и втором курсах на промежуточную аттестацию выделено по 2 недели.

На промежуточную аттестацию на 3 и 4 курсах выделено по одной учебной неделе.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу являются экзамен и/или дифференцированный зачет (зачет с оценкой), комплексный дифференцированный зачет по двум дисциплинам.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Экзамены предусмотрены за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета/дифзачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Количество зачетов, предусмотренных в промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация по МДК осуществляется в форме экзамена/дифференцированного зачета.

Учебные, производственная и преддипломная практики завершаются дифференцированным зачетом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или квалификационный экзамен. Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

За весь период обучения запланировано 37 дифференцированных зачетов (не считая зачеты и дифзачеты по физической культуре) и 19 экзаменов (6 экзаменов квалификационных по профессиональным модулям, 1 квалификационный экзамен по профессиональному модулю 07, 3 экзамена по общеобразовательному циклу (один комплексный по дисциплинам «Русский язык» и «Литература»), 2 экзамена по дисциплинам математического и общего

естественнонаучного цикла, 3 экзаменов по общепрофессиональным дисциплинам).

**Распределение дифференцированных зачетов и экзаменов (без физической культуры)**

Курс Семестр	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Дифференцированный зачет	3	7	3	4	3	7	8	2
Зачет	0	0	0	0	0	0	0	0
Экзамен	0	3	2	6	0	3	0	5
Всего за год	<b>13</b>		<b>15</b>		<b>13</b>		<b>15</b>	
<b>Итого</b>	<b>56</b>							

**4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

На подготовку, защиту ВКР и проведение демонстрационного экзамена отводится 216 час.

## 4.6 Календарный учебный график

	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август		Теор. обуч.	Пром. аттестац :, консуль тации	Произ.практ. нед/час	Курсовый про ект	Дипл. Курсовый про ект	Всего, нед.																										
	1-09-7-09	8-09-14-09	15-09-21-09	22-09-28-09	29-09-5-10	06-10-12-10	13-10-19-10	20-10-26-10	27-10-2-11	03-11-09-11	10-11-16-11	17-11-23-11	24-11-30-11	01-12-07-12	08-12-14-12	15-12-21-12	22-12-28-12	29-12-4-01	05-01-11-01	12-01-18-01	19-01-25-01	26-01-2-02	09-02-15-02	16-02-22-02							23-02-1-03	02-03-08-03	09-03-15-03	16-03-22-03	23-03-29-03	30-03-5-04	06-04-12-04	13-04-19-04	20-04-26-04	27-04-3-05	04-05-10-05	11-05-17-05	18-05-24-05	25-05-31-05	01-06-07-06	08-06-14-06	15-06-21-06	22-06-28-06	29-06-05-07	06-07-12-07	13-07-19-07	20-07-26-07	27-07-02-08	03-08-09-08	10-08-16-08	17-08-23-08
I						17				К	К										::	::	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	39	1404	2	72					11	52							
II						14					О	О	::	К	К								О	О	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	28	1008	3	108	4144	6216			11	52
III						15					О	О	К	К									О	О	О	::	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	35	1260	1	36	5180				11	52				
KO					12			О	О	О	О	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	П	П	П	П	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш										12	432	1	36	5180	14504	4144	6216	1	43						
<b>Всего 5940 час.</b>																							14	4104	7	252	14504	20720	4144	6216	34	199																								

- O – учебная практика  
 П – преддипломная практика  
 8 – производственная практика по профилю специальности  
 :: – промежуточная аттестация  
 Ш – итоговая государственная аттестация

