УТВЕРЖДЕН
приказом ГБПОУ ЧМТ
от 02.10.2023 No 481

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательное учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

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***
Срок освоения – ***3 года и 10 мес.***
на базе ***основного общего образования***
Профиль получаемого образования:
социально-экономический

1. 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	40	0	0	0	1	0	11	**52**
II курс	29	4	5	0	3	0	11	**52**
III курс	28	4	8	0	2	0	10	**52**
IV курс	21	2	7	4	1	6	2	**43**
Всего	**118**	**10**	**20**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 3 года 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час): самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем: Всего учебных занятий	Теоретического обучения	в том числе лаб. и практ. занятий: Занятия в группах	Занятия в подгруппах	Курсовая работа (проект)	Консультации	Практика	Промежуточная аттестация: Консультации	Экзамены	Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год): 1 курс, 1 семестр 17 нед: ТО 17 нед.	УП 0 нед.	ПП 0 нед.	2 семестр 23 нед: ТО 21 нед.	УП 2 нед.	ПП 0 нед.	всего 1 курс	2 курс, 3 семестр 16 нед: ТО 13 нед.	УП 0 нед.	ПП 3 нед.	4 семестр 23 нед: ТО 18 нед.	УП 2 нед.	ПП 3 нед.	всего 2 курс	3 курс, 5 семестр 16 нед: ТО 9 нед.	УП 2 нед.	ПП 5 нед.	6 семестр 22 нед.: ТО 15 нед.	УП 2 нед.	ПП 6 нед.	всего 3 курс	4 курс, 7 семестр 17 нед: ТО 15 нед.	УП 0 нед.	ПП 2 нед.	8 семестр 13 нед.: ТО 6 нед.	УП 2 нед.	ПП 5 нед.	всего 4 курс	Всего
О.00	**Общеобразовательный цикл**	"2/11/5"		**1476**	**0**	**1476**	**880**	**306**	**310**	**0**	**0**	**0**	**24**	**30**	**520**	**0**	**0**	**528**	**0**	**0**	**1048**	**231**	**0**	**0**	**161**	**0**	**0**	**392**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**
ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**"1/5/2"**		**850**	**0**	**850**	**500**	**140**	**230**	**0**	**0**	**0**	**6**	**12**	**258**	**0**	**0**	**312**	**0**	**0**	**570**	**155**	**0**	**0**	**125**	**0**	**0**	**280**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**850**
ОУД.01	Русский язык	Э (п)	4с	78	0	78	78	20	0	0	0	0	2	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	117	0	117	117	0	0	0	0	0			34	0	0	26	0	0	**60**	33	0	0	24	0	0	**57**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	0	**117**
ОУД.03	Иностранный язык	Д/З	2 с	117	0	117	2	0	115	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 (П)	4 с	234	0	234	156	78	0	0	0	0	4	6	48	0	0	66	0	0	**114**	64	0	0	56	0	0	**120**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**234**
ОУД.05	История	Д/З	4с	117	0	117	85	32	0	0	0	0			24	0	0	28	0	0	**52**	40	0	0	25	0	0	**65**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**117**
ОУД.06	Физическая культура	З, Д/З	1,2с	117	0	117	2	0	115	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	70	0	70	60	10	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	**Учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)**	**"-/3/2"**		**294**	**0**	**294**	**208**	**86**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**12**	**133**	**0**	**0**	**89**	**0**	**0**	**222**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**294**
ОУД.08	Обществознание	Э (У)	2 с	**78**	**0**	**78**	**55**	23	0	0	0	0	6	6	39	0	0	39	0	0	**78**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**78**
ОУД.09	Естествознание	Д/З	2 с	**108**	**0**	**108**	**77**	31	0	0	0	0			58	0	0	50	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.10	География	Д/З	3 с	**36**	**0**	**36**	**28**	8	0	0	0	0			0	0	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**	**36**
ОУД.11	Экололгия	Э(п)	5с	**36**	**0**	**36**	**20**	16	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	36	0	0	0	0	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ОУД.12в	Астрономия	Д/З	1с	36	0	36	28	8	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 учебныедисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)**	**"-/2/1"**		**257**	**0**	**257**	**145**	**32**	**80**	**0**	**0**	**0**	**6**	**6**	**90**	**0**	**0**	**127**	**0**	**0**	**217**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**257**
ОУД.13	Информатика	Д/З	2 с	**100**	**0**	**100**	**20**	0	80	0	0	0			56	0	0	44	0	0	**100**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**100**
ОУД.14	Экономика	Э (У)	2 с	**72**	**0**	**72**	**60**	12	0	0	0	0	6	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.15	Право	Д/З	3 с	**85**	**0**	**85**	**65**	20	0	0	0	0			0	0	0	45	0	0	**45**	40	0	0	0	0	0	**40**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**85**
ОУД	**Общеобразовательные учебные дисциплины (предлагаемые ОО)**	**"1/1/-"**		**75**	**0**	**75**	**27**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**39**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**39**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**75**
ОУД.16в	Индивидуальный проект	Д/З	1 с	39	0	39	17	22	0	0	0	0			39	0	0	0	0	0	**39**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**39**
ОУД.13в	Основы финансовой грамотности	З	4 с	36	0	36	10	26	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**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	"7/4/-"		**502**	**46**	**456**	**74**	**32**	**342**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**76**	**0**	**0**	**130**	**0**	**0**	**206**	**88**	**0**	**0**	**117**	**0**	**0**	**205**	**49**	**0**	**0**	**42**	**0**	**0**	**91**	**502**
ОГСЭ.01	Основы философии	Д/З	8 с	48	**8**	**40**	**22**	16	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**	22	0	0	26	0	0	**48**	**48**
ОГСЭ.02	История	Д/З	6 с	44	**8**	**36**	**26**	8	0	0	2	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	24	0	0	20	0	0	**44**	0	0	0	0	0	0	**0**	**44**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З, Д/З	4, 6 с	206	**22**	**184**	**2**	0	180	0	2	0			0	0	0	0	0	0	**0**	44	0	0	58	0	0	**102**	44	0	0	60	0	0	**104**	0	0	0	0	0	0	**0**	**206**
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3, 3, 3, Д/З	3,4,5,6,7,8 с	164	**0**	**164**	**2**	0	162	0	0	0			0	0	0	0	0	0	**0**	32	0	0	32	0	0	**64**	20	0	0	37	0	0	**57**	27	0	0	16	0	0	**43**	**164**
ОГСЭ.05	Психология общения	З	4 с	40	**8**	**32**	**22**	8	0	0	2	0			0	0	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**	**40**
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	"-/1/1"		**180**	**26**	**154**	**106**	**46**	**0**	**0**	**2**	**0**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**43**	**0**	**0**	**50**	**0**	**0**	**93**	**26**	**0**	**0**	**25**	**0**	**0**	**51**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**180**
ЕН.01	Химия	Э (У)	6 с	144	**20**	**124**	**88**	36	0	0	0	0	12	6	0	0	0	0	0	0	**0**	43	0	0	50	0	0	**93**	26	0	0	25	0	0	**51**	0	0	0	0	0	0	**0**	**144**
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д/З	7 с	36	**6**	**30**	**18**	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**	36	0	0	0	0	0	**36**	**36**
П.00	**Профессиональный цикл**	**"1/9/9"**		**3170**	**332**	**2838**	**568**	**373**	**519**	**90**	**70**	**1224**	**84**	**96**	**92**	**0**	**0**	**228**	**72**	**0**	**392**	**118**	**0**	**108**	**307**	**72**	**108**	**713**	**174**	**72**	**180**	**398**	**72**	**216**	**1112**	**455**	**0**	**72**	**174**	**72**	**180**	**953**	**3170**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**"1/9/2"**		**799**	**132**	**667**	**226**	**269**	**120**	**30**	**22**	**0**	**14**	**12**	**60**	**0**	**0**	**182**	**0**	**0**	**242**	**58**	**0**	**0**	**78**	**0**	**0**	**136**	**30**	**0**	**0**	**104**	**0**	**0**	**134**	**235**	**0**	**0**	**52**	**0**	**0**	**287**	**799**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Д/З	2 с	64	**10**	**54**	**15**	37	0	0	2	0			24	0	0	40	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**
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э (У)	3 с	96	**18**	**78**	**44**	34	0	0	0	0	8	6	0	0	0	58	0	0	**58**	38	0	0	0	0	0	**38**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**96**
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э (П)	2 с	80	**16**	**64**	**32**	32	0	0	0	0	6	6	36	0	0	44	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.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	Д/З	7 с	66	**12**	**54**	**18**	34	0	0	2	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	34	0	0	**34**	32	0	0	0	0	0	**32**	**66**
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*курсав*	8 с	126	**24**	**102**	**26**	42	0	30	4	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	34	0	0	**34**	40	0	0	52	0	0	**92**	**126**
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	Д/З	7 с	37	**4**	**33**	**21**	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**	37	0	0	0	0	0	**37**	**37**
ОП.07	Информационные технология в профессиональной деятельности	Д/З	6 с	96	**14**	**82**	**8**	0	72	0	2	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	30	0	0	**30**	30	0	0	36	0	0	**66**	0	0	0	0	0	0	**0**	**96**
ОП.08	Охрана труда	Д/З	2 с	40	**6**	**34**	**14**	18	0	0	2	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**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Д/З	4 с	68	**8**	**60**	**10**	0	48	0	2	0			0	0	0	0	0	0	**0**	20	0	0	48	0	0	**68**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**68**
ОП.10в	Конструктор карьеры	З	7 с	54	8	46	10	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**	54	0	0	0	0	0	**54**	**54**
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	Д/З	7 с	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**	36	0	0	0	0	0	**36**	**36**
ОП.12в	Деловая культура	Д/З	7с	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**	36	0	0	0	0	0	**36**	**36**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**"-/-/7"**		**2371**	**200**	**2171**	**342**	**104**	**399**	**60**	**48**	**1224**	**70**	**84**	**32**	**0**	**0**	**46**	**72**	**0**	**150**	**60**	**0**	**108**	**229**	**72**	**108**	**577**	**144**	**72**	**180**	**294**	**72**	**216**	**978**	**220**	**0**	**72**	**122**	**72**	**180**	**666**	**2371**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк1	3 с	258	12	246	32	30	0	0	4	180	10	12	32	0	0	46	72	0	150	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	258
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			32	**6**	**26**	**18**	8	0	0	0	0			32	0	0	0	0	0	**32**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**32**
МДК.01.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатогв			46	**6**	**40**	**14**	22	0	0	4	0			0	0	0	46	0	0	**46**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**46**
УП.01	Учебная практика	Д/З	2 с	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72			0	0	0	0	72	0	**72**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**72**
ПП.01	Производственная практика	Д/З	3 с	108	**0**	**108**	**0**	0	0	0	0	108			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	108	0	0	0	**108**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**108**
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эк3	5 с	420	24	396	44	14	50	30	6	252	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	114	0	0	114	54	72	180	0	0	0	306	0	0	0	0	0	0	0	420
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			42	**8**	**34**	**20**	14	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**	0	0	0	0	0	0	**0**	**42**

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			126	**16**	**110**	**24**	0	50	30	6	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	72	0	0	**72**	54	0	0	0	0	0	**54**	0	0	0	0	0	0	**0**	**126**
УП.02	Учебная практика	Д/З	5с	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72			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	180	**0**	**180**	**0**	0	0	0	0	180			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	180	0	0	0	**180**	0	0	0	0	0	0	**0**	**180**
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	298	30	268	56	20	42	0	6	144	14	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	0	0	64	36	108	298	0	0	0	0	0	0	0	298
МДК.03.01	Организацуия процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			42	**8**	**34**	**14**	20	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.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			112	**22**	**90**	**42**	0	42	0	6	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	48	0	0	64	0	0	**112**	0	0	0	0	0	0	**0**	**112**
УП.03	Учебная практика	Д/З	6с	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	36	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ПП.03	Производственная практика			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	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	300	32	268	38	20	60	0	6	144	16	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	36	108	300	0	0	0	0	0	0	0	300
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимета			42	**8**	**34**	**14**	20	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 ассортимета			114	**24**	**90**	**24**	0	60	0	6	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	**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	36	0	**36**	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**
ПП.04	Производственная практика	Д/З	7с	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	108	**108**	0	0	0	0	0	0	**0**	**108**
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	436	36	400	50	20	104	0	10	216	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	98	0	0	122	72	144	436	436
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимета			50	**10**	**40**	**20**	20	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 ассортимета			170	**26**	**144**	**30**	0	104	0	10	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	48	0	0	122	0	0	**170**	**170**
УП.05	Учебная практика	Д/З	8с	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	72	0	**72**	**72**
ПП.05	Производственная практика			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	0	0	144	**144**	**144**
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк6	8 с	304	40	264	64	0	52	30	10	108	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	0	0	74	122	0	72	0	0	36	230	304
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			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	74	0	0	**74**	122	0	0	0	0	0	**122**	**196**
УП.06	Учебная практика			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	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	72	0	0	36	**108**	**108**
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Эк2	4 с	320	26	294	58	0	56	0	6	180	6	12	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	80	72	108	320	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	320
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Пекарь			140	**26**	**114**	**58**	0	56	0	6	0			0	0	0	0	0	0	**0**	60	0	0	80	0	0	**140**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**140**
УП.07	Учебная практика	Д/З	4с	72	**0**	**72**	**0**	0	0	0	0	72			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			108	**0**	**108**	**0**	0	0	0	0	108			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**
	Учебные сборы		4 с	35	**0**	**35**	**0**	0	35	0	0	0			0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	35	0	0	**35**	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	0	**0**	**35**
	Всего	"10/38/15"		**5328**	**404**	**4924**	**1628**	**757**	**1171**	**90**	**80**	**1224**	**120**	**132**	**612**	**0**	**0**	**756**	**72**	**0**	**1440**	**468**	**0**	**108**	**648**	**72**	**108**	**1404**	**324**	**72**	**180**	**540**	**72**	**216**	**1404**	**540**	**0**	**72**	**216**	**72**	**180**	**1080**	**5328**
ПДП	**Преддипломная практика**			**144**		**144**																																				**144**	**144**
ПА	**Промежуточная аттестация**			**252**		**252**							**252**		**0**			**36**			**36**	**36**			**36**			**72**	**36**			**72**			**108**	**0**			**36**			**36**	**252**
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		5536															**1476**							**1476**							**1512**							**1476**	5940
			Всего	Дисциплин и МДК											612			756			1368	468			648			1116	324			540			864	540			216			756	4104
				Учебной практики											0			72			72	0			72			72	72			72			144	0			72			72	360
	итоговая аттестация:			Производственной практики											0			0			0	108			108			216	180			108			288	216			108			324	828
	1.Программы базовой подготовки			Экзаменов											0			3			3	2			3			5	2			3			5	0			2			2	15
	1.1.Дипломный работа			Дифф. зачётов											2			8			10	3			4			7	2			5			7	7			3			10	34
	Выполнение дипломног проекта (работы) с ______ по ________(всего 4 нед.)			Зачётов											1			0			1	1			4			5	1			1			2	2			0			2	10
	Защита дипломного работы с по (всего 2 нед.)			Преддипломная практика																																			216			216	216

Максимально возможное количество экзаменов в год - 8, зачётов - 10, не считая физической культуры. В таблице количество зачётов указано с физ-рой.

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

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ 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 технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
10	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья
	Лаборатории:
1.	Лаборатория химии
2.	Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
3.	Даборатория организации обслуживания
	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

4. 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 образовани Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Чунский многопрофильный техникум" 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 туриз;

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», с изменениями и дополнениями;

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

5. 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";

6. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

7. 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".

8. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013 года « Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;

9. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года «Об итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных организаций»;

10. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 941-мр от 22.09.2014 года «О внесение изменений в распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года »;

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 6 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.

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, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер 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 аудиториидля 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 и 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 рассредоточено 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.

4.1. 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.

Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами)

- ОУД.16 Индивидуальный проект- 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. Специфика учебной дисциплины подразумевает взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами, особенно в той их части, которая содержит знания обучающихся в области выбора, разработки, реализации и публичной презентации предметного или межпредметного учебного проекта, направленного на решение личностно и социально-значимой проблемы.

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).

4.2 Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей рассмотрено и утверждено на заседании Совета Учреждения (приказ №49/о от 11.03.2021г.).

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объёме 1296 часов распределена следующим образом:

Индекс	Элементы учебного процесса	Вариатив	
		Всего вариатив	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	5	6
ООО	Общеобразовательный учебный цикл	125	57

ОУД .12	Астрономия	36	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	38
ОГСЭ.01	Основы философии	12	12
ОГСЭ.	История	12	12
ОГСЭ.05	Психология общения	8	8
ЕН.01	Химия	17	10
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**184**	**170**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	16	8
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	0	0
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	4	4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	0
ОП.08	Охрана труда	8	8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		
ОП.10в	Конструктор карьеры	54	28
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	36	18
ОП.12в	Деловая культура	36	18
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**997**	**508**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4
МДК.01.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	28
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8	8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	32
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	76	44
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	6

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	50
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассорти мета	118	118
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	100	74
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	134	60
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	90	48
УП.07	Учебная практика	36	36
ПП.07	Производственная практика	36	36
	Учебные сборы	35	
	Промежуточная аттестация	180	180
	Вариативная часть циклов ОПОП	**1306**	

Предложенное 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.03 Организация хранения и контроль запасов 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 в ресторанном бизнесе - 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 Конструктор карьеры– сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в рп Чунский и

Чунском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями из вариативной части распределено 326 часов. 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 использование продуктов Сибирского 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 -подготова 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 (с учетом требований Волрдскилз). 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 ассортимета – 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 в рп Чунский;

-МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного пресонала –

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).

4.3. 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).

4.4. 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 и междисциплинарным курсам. 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 приготовлени, 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.

4.5. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении 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 Учреждения 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