

Утверждаю
директор Тамбовского областного государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»

А.П. Бетин

« _____ » _____ 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тамбовского областного государственного автономного
Профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»
по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по
поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и
10 мес.

на базе основного общего образования
профиль получаемой специальности –
социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|------------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| | | | по профилю профессии/специальности | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 39,0 | 0 | 0 | 0 | 2,33 | 0 | 10 | 52 |
| II курс | 32,0 | 5,0 | 3,0 | 0 | 0,67 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 21,0 | 7,0 | 12,0 | 0 | 1,0 | 0 | 11 | 52 |
| IV курс | 13,0 | 6,0 | 12,0 | 4 | 1,0 | 6 | 2 | 44 |
| Всего | 105,0 | 18,0 | 27,0 | 4 | 5 | 6 | 34 | 199 |

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Наименование учебного плана, дисциплины, профессиональных модулей, МДК, практики | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | | | Распределение нагрузок (час. в семестр) | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|---|------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------|-----------|---|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------|-----------|--|
| | | Итого | самостоятельная работа | Нагрузка по специальности с преподавателем | | | | | | Практики | Курсовые | Промежуточная аттестация | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | По учебным дисциплинам и МДК | | | 1 семестр 17 недель | 2 семестр 22 недели | 3 семестр 17 недель | | | | 4 семестр 23 недели | 5 семестр 17 недель | 6 семестр 23 недели | 7 семестр 17 недель | 8 семестр 14 недель | | | |
| | | | | Теоретические занятия | Лабораторные и практические занятия | Свойства, работы (практики) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
| ОУД.00 Общеобразовательный цикл | | 23/10,13/43 | 1476 | 0 | 1404 | 1005 | 399 | 0 | 0 | 12 | 24 | 548 | 756 | 82 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.01 Русский язык | | 0/3/0/0/0/0/0 | 96 | 0 | 78 | 78 | 0 | 0 | 0 | 12 | 6 | 34 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.02 Литература | | 0/3/0/0/0/0/0 | 117 | 0 | 117 | 117 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 51 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.03 Иностранный язык | | 0/3/0/0/0/0/0 | 117 | 0 | 117 | 0 | 117 | 0 | 0 | 0 | 0 | 51 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | | 0/3/0/0/0/0/0 | 252 | 0 | 234 | 234 | 0 | 0 | 0 | 12 | 6 | 85 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.05 История | | 0/3/0/0/0/0/0 | 117 | 0 | 117 | 117 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 51 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.06 Физическая культура | | 3/3/3/0/0/0/0 | 117 | 0 | 117 | 3 | 114 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 44 | 39 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.07 ОБЖ | | 0/0/3/0/0/0/0 | 70 | 0 | 70 | 40 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 27 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.08 Информатика | | 0/0/0/0/0/0/0 | 100 | 0 | 100 | 50 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 44 | 17 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.09 Обществознание | | 0/3/0/0/0/0/0 | 96 | 0 | 78 | 66 | 12 | 0 | 0 | 12 | 6 | 34 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.10 Экономика | | 0/3/0/0/0/0/0 | 90 | 0 | 72 | 66 | 6 | 0 | 0 | 12 | 6 | 34 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.11 Право | | 0/3/0/0/0/0/0 | 85 | 0 | 85 | 79 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 51 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.12 Естествознание | | 0/3/0/0/0/0/0 | 108 | 0 | 108 | 90 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.13 География | | 0/3/0/0/0/0/0 | 36 | 0 | 36 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| УД.01 Родной язык | | 0/3/0/0/0/0/0 | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| УД.02 Астрономия | | 0/3/0/0/0/0/0 | 39 | 0 | 39 | 27 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | 33/3/1/0/3 | 432 | 0 | 432 | 110 | 322 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 102 | 69 | 68 | 88 | 55 | 14 | |
| ОГСЭ.01 Основы философии | | 0/3/0/0/0/0/0 | 36 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОГСЭ.02 История | | 0/0/0/0/0/0/0 | 36 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык и профессиональной деятельности | | 0/0/0/0/0/0/Д3 | 164 | 0 | 164 | 0 | 164 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 23 | 34 | 42 | 17 | 14 | |
| ОГСЭ.04 Физическая культура | | 0/0/0/3/3/Д3/0 | 164 | 0 | 164 | 6 | 158 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | 34 | 46 | 38 | 0 | |
| ОГСЭ.05 Психология общения | | 0/0/0/0/0/0/0 | 32 | 0 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл | | 03/0/3/0/3 | 180 | 0 | 180 | 144 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 102 | 78 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ЕН.01 Химия | | 0/0/0/0/0/0/0 | 144 | 0 | 144 | 108 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 66 | 78 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ЕН.02 Экологические основы природопользования | | 0/0/0/0/0/0/0 | 36 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.00 Общепрофессиональный цикл | | 03/4/3/2/3 | 672 | 0 | 648 | 324 | 324 | 0 | 0 | 12 | 12 | 64 | 0 | 326 | 123 | 56 | 34 | 17 | 28 | |
| ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | 3/0/0/0/0/0/0 | 76 | 0 | 64 | 32 | 32 | 0 | 0 | 6 | 6 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья | | 0/0/3/0/0/0/0 | 108 | 0 | 96 | 62 | 34 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.03 Технологическое оснащение организаций питания | | 0/0/Д3/0/0/0/0 | 64 | 0 | 64 | 37 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.04 Организация обслуживания | | 0/0/Д3/0/0/0/0 | 64 | 0 | 64 | 30 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 0/0/0/0/0/0/0 | 96 | 0 | 96 | 54 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 23 | 39 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.06 Привычки основы профессиональной деятельности | | 0/0/0/0/0/0/0 | 32 | 0 | 32 | 27 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 0/0/0/0/0/0/0 | 96 | 0 | 96 | 24 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 34 | 17 | 28 | |
| ОП.08 Охрана труда | | 0/0/0/Д3/0/0/0 | 32 | 0 | 32 | 22 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | | 0/0/0/Д3/0/0/0 | 68 | 0 | 68 | 20 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|------------------|------|----|------|-----|-----|----|------|----|----|---|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ОП.10 | Проектная деятельность | 0/0/0/0/0/0/0 | 36 | 0 | 36 | 16 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 03/23/Д3/03/7Эс | 2820 | 52 | 1064 | 613 | 419 | 32 | 1620 | 54 | 42 | 0 | 0 | 0 | 540 | 488 | 706 | 540 | 462 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 03/4/Д3/03/1Эс | 398 | 8 | 162 | 96 | 66 | 0 | 216 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 386 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 0/0/0/Д3/0/0/0/0 | 84 | 4 | 80 | 48 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 84 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 0/0/0/Д3/0/0/0/0 | 86 | 4 | 82 | 48 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 86 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика | 0/0/0/Д3/0/0/0/0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-------------------|------|----|-------|---------------------------|------|----|------|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ПП.07 | Производственная практика | 0/0/0/0/0/0/ДЗ | 156 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 |
| П.ДП.00 | Преддипломная практика | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Самостоятельная работа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего | 53/40,ДЗ/6/3/7/Эк | 5940 | 52 | 3728 | 2196 | 1500 | 32 | 1620 | 78 | 78 | 612 | 792 | 612 | 828 | 612 | 828 | 612 | 504 | |
| | | | | | Итого | Дисциплины и МДК | | | | | | 612 | 792 | 612 | 540 | 324 | 432 | 360 | 108 | |
| | | | | | | Учебной практик и | | | | | | 0 | 0 | 0 | 180 | 108 | 144 | 108 | 108 | |
| | | | | | | Производственно и практик | | | | | | 0 | 0 | 0 | 108 | 180 | 252 | 144 | 288 | |
| | | | | | | Экзамены | | | | | | 1 | 4 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | |
| | | | | | | Зачеты | | | | | | 1* | 10* | 4* | 8* | 4* | 8* | 5* | 5 | |

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828); Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г., регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221); приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545); приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный №49221); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785; Письма Министерства образования науки от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ ФИРО, протокол №3 от 21.07.2015; при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

4.1 Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало занятий планируется 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный план разработан для шестидневной учебной недели. Продолжительность занятий – 45 мин. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 80% от объема, отведенного на учебные циклы образовательной программы.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; (учебные сборы с юношами 1 неделя).
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (16 ч, включая 6 ч консультаций), МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» (16 ч, включая 6 ч консультаций) и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Дисциплина «Физическая культура» кроме времени, отведенного на ее изучение в учебном плане предусматривает дополнительно до 2 ч в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). На изучение основ военной службы отведено 48 часов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы в учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено в рамках ПМ.01, ПМ. 02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05. Учебная практика реализуется концентрированно а рамках ПМ.07. При освоении ПМ.06 учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Производственная практика предусмотрена в рамках ПМ.01-ПМ.07 и реализуется концентрированно, после освоения каждого модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных дневником производственной практики, отчетом и аттестационным листом.

На учебную и производственную практики выделено не менее 25% от объема времени, отведенного на освоение профессионального цикла.

Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта).

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной и производственной практик и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию. Длительность проведения преддипломной практики по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составляет 144 ч.

При организации обучения по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, является экзамен, дифференцированный зачет.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация, проводимая в колледже в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины. Объем промежуточной аттестации в виде экзамена по общеобразовательным дисциплинам составляет 24 ч, по общепрофессиональному циклу – 12 ч, по профессиональному циклу – 42 ч. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов.

Промежуточная аттестация включает 4 экзамена по общеобразовательному циклу на 1 курсе; 2 экзамена по общепрофессиональному циклу на 1 и 2 курсах; 7 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям на 2, 3 и 4 курсах.

По дисциплинам и междисциплинарным курсам ОУД.08 «Информатика», ОГСЭ.02 «История», ОГСЭ.05 «Психология общения», ЕН.01 «Химия», ЕН.02 «Экологические основы природопользования», ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», ОП.10 «Проектная деятельность», МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» промежуточная аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета не предусмотрена, поэтому проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин.

По остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета/ дифференцированного зачета.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»). Оценка освоения профессионального модуля формулируется как ВПД «освоен»/«не освоен».

Консультации для обучающихся предусмотрены учебным планом колледжа по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, промежуточной аттестацией которых запланировано проведение экзамена и курсового проекта (работы). Объем нагрузки на консультации по дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 48 ч; время, отводимое на консультации, рассчитано за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию по данному циклу. Объем нагрузки на консультации по общепрофессиональному циклу 12 ч и по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям составляет 54 ч; время, отводимое на консультации, рассчитано за счет времени, отводимого на

дисциплину/модуль. Групповые и индивидуальные консультации осуществляются в устной и письменной форме.

4.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего профессионального 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 (ФГАУ «ФИРО», 25 февраля 2015 г). Объемные параметры общеобразовательной подготовки соблюдены с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в объеме 1404 ч. Реализация общеобразовательной подготовки осуществляется в сетевой форме на основании договора с МБОУ Цнинская СОШ №2. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

4.3 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углублению подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Часы вариативной части ОПОП в объеме 1188 ч использованы:

- для введения дополнительной инновационной дисциплины ОП.10 «Проектная деятельность» (36 ч);
- для реализации профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.07 (1152 ч) в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

4.4 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Организация демонстрационного экзамена включается в выпускную квалификационную работу. Объем часов, отведенных на проведение ГИА составляет 216 ч.