



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Государственного бюджетного профессионального учреждения Владимирской области «Суздальский  
индустриально-гуманитарный колледж»  
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022 г.

профиль получаемого профессионального образования

естественно - научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

## 1 Календарный учебный график

[illegible]

## 2 Сводные данные по бюджету времени

| курс  | Обучение по циклам |       |       |       |       |       | Промежуточная аттестация |       |       |                 |      |      | Практики                                        |    |     |                           |  |  | ГИА | Каникулы | Всего | Студентов |
|-------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------------------------|-------|-------|-----------------|------|------|-------------------------------------------------|----|-----|---------------------------|--|--|-----|----------|-------|-----------|
|       |                    |       |       |       |       |       |                          |       |       |                 |      |      | Учебная практика<br>(Производственное обучение) |    |     | Производственная практика |  |  |     |          |       |           |
|       | Всего              | I сем | 2 сем | Всего | I сем | 2 сем | Всего                    | I сем | 2 сем | Прове-<br>дение |      |      |                                                 |    |     |                           |  |  |     |          |       |           |
|       | нед.               | нед.  | нед.  | нед.  | нед.  | нед.  | нед.                     | нед.  | нед.  | нед.            | нед. |      |                                                 |    |     |                           |  |  |     |          |       |           |
| I     | 34                 | 16    | 18    | 2     | 1     | 1     | 2                        |       | 2     | 3               | 3    | нед. | нед.                                            | 11 | 52  |                           |  |  |     |          |       |           |
| II    | 30                 | 15    | 15    | 1     | 0,5   | 0,5   | 2                        | 2     |       | 8               | 8    |      |                                                 | 11 | 52  |                           |  |  |     |          |       |           |
| III   | 34                 | 15    | 19    | 1     | 0,5   | 0,5   | 2                        | 2     |       | 4               |      | 4    |                                                 | 11 | 52  |                           |  |  |     |          |       |           |
| IV    | 19                 | 7     | 12    | 1     | 0,5   | 0,5   | 4                        | 2     | 2     | 15              | 7    | 8    | 2                                               | 2  | 43  |                           |  |  |     |          |       |           |
| Всего | 117                | 52    | 65    | 5     | 2,5   | 2,5   | 10                       | 6     | 4     | 30              | 7    | 23   | 2                                               | 35 | 199 |                           |  |  |     |          |       |           |



[illegible]



| № | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Кабинеты:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|   | <p>социально-экономических дисциплин;</p> <p>иностранного языка;</p> <p>информационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>математики;</p> <p>русского языка и литературы;</p> <p>безопасности жизнедеятельности;</p> <p>микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;</p> <p>товароведения продовольственных товаров;</p> <p>технологии кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>технического оснащения и организации рабочего места</p> |
|   | <b>Лаборатории:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <p>информатики;</p> <p>физики;</p> <p>химии с основами биологии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>Цеха:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | <p>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);</p> <p>учебный кондитерский цех;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | <b>Спортивный комплекс</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | <p>спортивный зал;</p> <p>открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;</p> <p>место для стрельбы;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|   | <b>Залы:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | <p>библиотека,</p> <p>читальный зал с выходом в сеть Интернет;</p> <p>актовый зал.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж» разработан на основании:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021г., регистрационный № 66211);

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;

Приказ Минтруда России от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»" (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023.)

Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»" (Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940.)

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

При составлении учебного плана учитывались:

Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям».

Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессия 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в Федеральном государственном реестре примерных основных образовательных программ СПО Министерства образования и науки РФ 31.03.2017 г. (регистрационный номер 43.01.09 - 170331)

Письмо Министерства образования и науки России от 14.04.2021 № 05-401 Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования;

## **2. Общие положения**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание). Укрупненная группа профессий среднего профессионального образования 43.00.00 Сервис и туризм. Учебный план разработан для очной формы обучения. Учебный год

начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев. Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер. Предусмотрена пятидневная учебная неделя. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) - 118 недель, практическое обучение составляет 40 недель, в том числе учебная практика - 10 недель, производственная практика - 30 недель. Учебное заведение до начала учебного года составляет календарный учебный график для каждой группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, практик, экзаменационных сессий, каникул, а также сроков проведения завершающих форм обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 80 процентов от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы. Продолжительность занятия составляет 90 минут (группируются парами по 45 минут). На лабораторно - практические занятия и учебные практики допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек (УП.01-72ч., УП.02 -72ч., УП.03 - 72ч., УП.04.-72ч., УП.05 - 72ч.). Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику. На проведение учебных занятий и практик во взаимодействии с преподавателем при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80% от объема учебных циклов образовательной программы. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, учебную и производственную практики. На учебную и производственную практики в соответствии с ФГОС СПО по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям и актуализированным ФГОС выделяется не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла. В учебном плане на практики отведено 58%. Профессиональные модули изучаются на 1,2,3,4 курсах последовательно. Учебная практика реализуется в рамках модулей концентрированно: ПМ.01- 72ч., ПМ.02 -72ч., ПМ.03.- 72ч., ПМ.04 - 72ч., ПМ.05 -72ч. Производственная практика реализуется в рамках модулей концентрированно: ПМ.01 - 108ч., ПМ.02 - 288ч., ПМ.03- 144ч., ПМ.04 - 252ч., ПМ.05 -288ч. Текущий контроль знаний студентов осуществляется на каждом занятии с целью определения объективной оценки усвоения знаний и умений по дисциплинам и профессиональным модулям по пятибалльной шкале оценок. Процедура контроля доводится преподавателем до студентов на первом занятии. Промежуточная аттестация - 5 недель, проводится по завершению семестра и изучения дисциплин и профессиональных модулей. В соответствии с

требованиями ФЗ № 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов - 8.

Формой промежуточной аттестации является: З(зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э(экзамен), (ЭМ) экзамен по модулю. Экзамен проводится в свободный от занятий день по утвержденному расписанию. На подготовку к экзамену предоставляется не менее 2 дней, (З, ДЗ проводится за счет времени, отведенного на дисциплину). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина «Физическая культура» в составе цикла ОП имеют разные программы и реализуются последовательно. Дисциплина «Физическая культура» в рамках цикла ОП предусматривает 156 часов, что соответствует требованию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и ПООП.

Включены адаптационные дисциплины, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ:

- Адаптивная физическая культура,
- Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности

Суммарный объем времени по учебным циклам составляет 5904 академических часа с учетом ГИА и промежуточной аттестации.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (20%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебный план по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар ↔ кондитер».

Обязательная часть общепрофессионального цикла ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предусматривает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин:

|       |                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров                |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места            |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета                                    |
| ОП.06 | Охрана труда                                                  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности              |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности                                |

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предусматривает изучение следующих профессиональных модулей:

|       |                                                                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

Объем часов для изучения дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» составляет 72 часа, из них на освоение основ военной службы выделяется 35 часов (для юношей), для девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением за счет времени, отведенного на модуль или дисциплину, по которым предусмотрен экзамен.

#### Структура и объем образовательной программы

| Структура образовательной программы                                                                                                                                                                    | Объем образовательной программы в академических часах |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                                                                                                                                                        | Обязательная часть                                    | Вариативная часть |
| Общеобразовательный цикл                                                                                                                                                                               | 1264                                                  | 856               |
| Общепрофессиональный цикл                                                                                                                                                                              | 788                                                   | 444               |
| Профессиональный цикл                                                                                                                                                                                  | 2182                                                  | 298               |
| Государственная итоговая аттестация                                                                                                                                                                    | 72                                                    |                   |
| на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования | 5904                                                  |                   |

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы 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.

#### 4.3. Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественно -

научного профиля (п. 3, ст. 68 Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ) на 1-3 курсах.

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки России от 14.04.2021 № 05-401 Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования).

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часов, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2120 часов. Остальные часы выделены на увеличение вариативной части профессионального цикла.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно - научный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение:

- обязательных учебных предметов;
- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

"Русский язык",  
"Литература",  
"Иностранный язык",  
"Математика",  
"История",  
"Физическая культура",  
"Основы безопасности жизнедеятельности",  
"Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: "Математика", "Химия", "Биология".

В «Учебные предметы по выбору» включены учебные предметы:

- «Родная литература»,
- «Химия»,
- «Биология»,
- «Индивидуальный учебный проект»

В «Дополнительные учебные предметы, курсы» включены учебные предметы:

- Обществознание и право/ Трудовое право,
- Практическая география/ Социально-экономическая география,
- Информатика/ Инновационные технологии профессионального общения,
- Физика/ Естествознание

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Экзамены проводятся по дисциплинам: "Русский язык", "Математика", "Литература".

На основании приказа Минобразования №506 от 07.06.2017г. и письма Минобрнауки России № ТС-194/08 от 20.06.2017г. "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"" за счет учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей введена дисциплина "Астрономия" - 36 часов.

#### **4.4. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части**

Колледж самостоятельно распределил время в объеме 20% - 742 часа по профессии. Данный объем направлен на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин, модулей, практик, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СОО и направленных на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом 3 ФГОС СПО, в том числе на учебные дисциплины и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе 3 ФГОС в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии вариативная часть направлена на усиление общепрофессионального и профессионального циклов с учетом предложений от работодателей и на введение новых дисциплин общепрофессионального цикла.

На введение новых дисциплин общепрофессионального цикла направлено 444 часа:

- Торговые вычисления – 108 часов,
- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 72 часа,
- Введение в товароведение -36 часов,
- Современные технологии приготовления блюд -120 часов,
- Основы финансовой грамотности и предпринимательства – 36 часов.,
- Рисование и лепка -72 часа

На усиление профессионального цикла направлено 298 часов:

- ПМ.01 ПП.01.- 34ч.,
- ПМ.02 ПП.02 - 36ч.,
- ПМ.03 ПП.03 - 36ч.,
- ПМ.04 ПП.04 -180ч.,
- ПМ.05 ПП.05 – 12ч.

#### 4.5. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена в рамках промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

#### 4.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но также возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов по модулю по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированных зачетов, зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов по междисциплинарным модулям и экзаменов по модулям.

В соответствии с требованиями ФЗ № 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов -8, а именно:

- 1 курс- 10 зачетов, 4 экзамена;
- 2 курс – 10 зачетов, 2 экзамена;
- 3 курс – 10 зачетов, 3 экзамена;
- 4 курс – 7 зачетов, 4 экзамена.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

| № | Наименование комплексного | Семестр | Наименование дисциплины/МДК |
|---|---------------------------|---------|-----------------------------|
|---|---------------------------|---------|-----------------------------|

|   | вида контроля       |   |                                                                                                                       |
|---|---------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Комплексный экзамен | 2 | МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                     |
|   |                     |   | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                   |
| 2 | Комплексный экзамен | 3 | МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |
|   |                     |   | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок     |
| 3 | Комплексный экзамен | 5 | МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|   |                     |   | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок    |
| 4 | Комплексный экзамен | 7 | МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков      |
|   |                     |   | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков         |
| 5 | Комплексный экзамен | 8 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий               |
|   |                     |   | МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                  |

На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 5 недель. Проведение зачетов (дифференцированных зачетов) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе на проведение консультаций. По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведения экзамена по модулю, направленного на

проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению профессиональной деятельности, определенной в разделе 3 ФГОС СПО "Требования к результатам освоения образовательной. За экзамен по модулю ставится оценка "отлично", "хорошо". "удовлетворительно", что соответствует решению "вид профессиональной деятельности освоен" или "неудовлетворительно", соответствует решению "вид профессиональной деятельности не освоен".

#### **4.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Защита ВКР предусмотрена с 15 июня по 30 июня (2 недели).

#### **СОГЛАСОВАНО**

Председатели цикловых комиссий

Общеобразовательных, гуманитарных и  
математических дисциплин

профессионального цикла по профессии  
«Повар, кондитер»

Заместитель директора  
по учебной работ



О.Е.Ландехова



Т.И.Солдатова



О.С. Юрманова