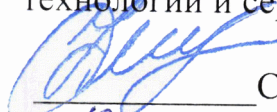


УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного  
профессионального  
образовательного учреждения  
Тульской области  
«Тульский колледж  
профессиональных  
технологий и сервиса»



С.С.Курдюмов

« 13 »

03

2017 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации Повар, Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 год. и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

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

Кур-сы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная Аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
<b>1</b>	<b>35</b>	4	1		1		11	<b>52</b>
<b>2</b>	<b>24</b>	9	5		1		11	<b>52</b>
<b>3</b>	<b>24</b>	2	11		3		11	<b>52</b>
<b>4</b>	<b>21</b>	4	10		2	2	2	<b>43</b>

## 2. План учебного процесса

План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер																											
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем обязательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
					зачеты, диф.зачеты, экзамены	Контрольные работы (семестр)	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс				III курс				IV курс					
								всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По учебной производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр	
		Теоретического обучения	Лаб. и практ. занятий		сем	С	сем		С	сем				С	сем	С	сем	С	сем	С	сем	С	сем	С	сем	С	сем
					15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	15	6	7	8	9	15	6	7	8	9	15	6	7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24				
												540		720	288		576	324		540		324	432				
												540	0	684	36	288	0	540	36	324	0	540	0	324	0	432	0
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3/18/3</b>		<b>208</b>	<b>30</b>	<b>205</b>	<b>101</b>	<b>1035</b>			<b>25</b>	<b>540</b>		<b>684</b>		<b>288</b>		<b>540</b>		<b>324</b>		<b>540</b>		<b>324</b>		<b>432</b>	
ОУД	Общие	3/6/2		113	0	113	441	693				188		312		102		271		95		166		0		0	
ОУД.01	Русский язык	-,Э		78	0	78	39	39		4	10	38	0	40	0												
ОУД.02	Литература	-,ДЗ		207	0	207	75	132				30	0	40	0	16	0	48	0	32	0	41	0				
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	1,3,5	171	0	171	131	40				30	0	40	0	16	0	32	0	16	0	37	0				
ОУД.04	Математика	-,Э	2,4	228	0	228	40	188		4	10	30	0	40	0	22	0	54	0	31	0	51	0				
ОУД.05	История	-,ДЗ	1,3,5	171	0	171	85	86				30	0	40	0	16	0	32	0	16	0	37	0				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,ДЗ		171	0	171	1	170				30	0	40	0	32	0	69	0								
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ		72	0	72	42	30						72	0												
ОУД.08	Астрономия	ДЗ		36	0	36	28	8									36	0									
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>-/6/1</b>		<b>738</b>	<b>0</b>	<b>738</b>	<b>448</b>	<b>290</b>				<b>162</b>		<b>200</b>		<b>98</b>		<b>131</b>		<b>75</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>72</b>	
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ		108	0	108	28	80				36	0	40	0	32	0										
ОУД.10	Физика	-,ДЗ		108	0	108	54	54				36	0	38	0	34	0										
ОУД.11	Химия	-,Э		171	0	171	111	60		4	10	30	0	40	0	16	0	48	0	37	0						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	1,3	171	0	171	131	40				30	0	40	0	16	0	47	0	38	0						
ОУД.13	Биология	-,ДЗ		72	0	72	36	36				30	0	42	0												



ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	дз		<b>32</b>	<b>0</b>	32	<b>28</b>	4							32	0								
ОП.13	Организация обслуживания	-, Э		<b>90</b>	<b>18</b>	72	<b>24</b>	48		<b>4</b>	<b>10</b>						42	18	30	0				
ПА	Промежуточная аттестация			17																				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/19/12</b>		<b>272</b> <b>1</b>	<b>38</b>	<b>253</b> <b>8</b>	<b>488</b>	<b>2050</b>	-	-	-													
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/19/12</b>		<b>272</b> <b>1</b>	<b>38</b>	<b>253</b> <b>8</b>	<b>488</b>	<b>2050</b>	-	-	-													
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>-/4/2</b>		<b>324</b>	<b>20</b>	<b>280</b>	<b>38</b>	<b>242</b>	-	-	<b>14</b>													
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз		<b>32</b>	<b>0</b>	32	<b>24</b>	8				32	0											
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э		<b>88</b>	<b>20</b>	68	<b>14</b>	54		<b>4</b>	<b>10</b>	28	0	40	20									
УП.01	Учебная практика	дз, дз		<b>144</b>	<b>0</b>	144	<b>0</b>	144	14	4		72	0	72	0									
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		<b>36</b>	<b>0</b>	36	<b>0</b>	36	36						36	0								
ПА	Промежуточная аттестация	-		24																				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>-/4/2</b>		<b>670</b>	<b>16</b>	<b>628</b>	<b>38</b>	<b>590</b>	-	-	<b>16</b>													
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, дз комп. с МДК.03.0 1		<b>32</b>	<b>16</b>	16	<b>14</b>	2						16	0	0	16							
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э		<b>108</b>	<b>0</b>	108	<b>24</b>	84		<b>4</b>	<b>10</b>						32	0	50	0	26	0		

УП.02	Учебная практика	дз	180	0	180	0	180	18	0							180	0												
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.03, -, дз комп. с ПП.04	324	0	324	0	324	32	4									108	0	108	0	108	0						
ПА	Промежуточная аттестация	-	26																										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/5/2	442	2	414	64	350	-	-	16																			
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, дз комп. с МДК.02.0 1	32	2	30	26	4									16	0	14	2										
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	96	0	96	38	58			4	10							18	0	42	0	36	0						
УП.03	Учебная практика	дз, дз	144	0	144	0	144	14	4							72	0	72	0										
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.02, -, дз	144	0	144	0	144	14	4									72	0	36	0	36	0						
ПА	Промежуточная аттестация	-	26																										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/3/3	441	0	408	158	250	-	-	16																			
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, дз	32	0	32	28	4													16	0	16	0						
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	94	0	94	48	46			4	10																		

ВЧ МДК.04.0 3	Технология приготовления сахаристых продуктов	-,-,Э комп. С ОП.10		<b>102</b>	<b>0</b>	102	<b>82</b>	<b>20</b>		3	7									40	0	32	0	30	0		
УП.04	Учебная практика	дз		<b>72</b>	<b>0</b>	72	<b>0</b>	72	72											72	0						
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп. с ПП.02		<b>108</b>	<b>0</b>	108	<b>0</b>	108	108											108	0						
ПА	Промежуточная аттестация	-		33																							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/3/3		<b>844</b>	<b>0</b>	<b>808</b>	<b>190</b>	<b>618</b>	-	-	<b>16</b>																
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий	Э		<b>32</b>	<b>0</b>	32	<b>28</b>	<b>4</b>		4	10											32	0				
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э		<b>272</b>	<b>0</b>	272	<b>162</b>	<b>110</b>		4	10												120	0	152	0	
УП.05	Учебная практика	дз		<b>144</b>	<b>0</b>	144	<b>0</b>	144	144													144	0				
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз,дз		<b>360</b>	<b>0</b>	360	<b>0</b>	360	360													108	0	252	0		
ПА	Промежуточная аттестация	-		36																							
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС	-/2/3		<b>126</b>	<b>6</b>																						
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС	3/24/20		<b>364</b>	<b>14</b>	<b>334</b>	<b>8</b>	-	-	-	-																
	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	6/42/23		<b>572</b>	<b>17</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	-	-	-	-																
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	19 нед.		<b>684</b>		<b>165</b>	<b>6</b>					72	0	72	0	252	0	72	0	72	0	0	0	144	0	0	0
ПП.00	Производственная практика	27 нед.		<b>972</b>								0	0	36	0	0	0	180	0	144	0	252	0	108	0	252	0
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.		252		252																					
ГИА.00	Государственная	2 нед.		72		72																					





### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.**

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

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

Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) (далее — ООП СПО (ППКРС)) Государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» (далее – Колледж) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 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 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);
- приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- устав Колледжа;
- локальные нормативные акты Колледжа.

Учебный год в Колледже начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом образовательной программы. Продолжительность учебной недели — пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, сгруппирован парами с перерывом в 5 минут.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Колледжем самостоятельно.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся при обучении в соответствии с индивидуальным учебным планом устанавливается данным учебным планом.

При текущем контроле и промежуточной аттестации в Колледже установлена пятибалльная система оценок.

Формы промежуточной аттестации:

- зачет (в том числе комплексный) по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет (в том числе комплексный) по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет (в том числе комплексный) по междисциплинарному курсу;
- экзамен (в том числе комплексный) по учебной дисциплине;
- экзамен (в том числе комплексный) по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (в том числе комплексный);

Квалификационный экзамен или экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям может проводиться в виде демонстрационного экзамена или его части.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена Колледжем определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по дисциплине, проводимая в Колледже в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины в размере 10 (4 часа - консультации, 6 - экзамен) академических часов, по профессиональным модулям — в размере 6-16 часов. Если экзамен комплексный, то предусматривается 7 академических часов (3 часа - консультации, 4 - экзамен) на каждую дисциплину (МДК).

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 2 академических часов.

За каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для сквозных (длящихся более одного семестра) дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

В качестве промежуточной аттестации при проведении экзамена предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Консультации при подготовке курсовой работы проводятся за счет времени, отведенную на дисциплину (МДК).

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам, за исключением общеобразовательного. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

#### 4.1. Общеобразовательный цикл

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед.

Учебное время, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла — 2052 часа, на промежуточную аттестацию.

В первый год обучения студенты в основном получают общеобразовательную подготовку. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной образовательной программы, как «Общепрофессиональный цикл», «Профессиональный цикл».

Нормативной базой для включения в образовательную программу дисциплин общеобразовательного цикла является ФГОС СОО, Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

Также учтены «Рекомендации 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 по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259), Приложение 4 информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования 2017/2018», актуализирующее «Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин». Учтено информационно-методическое письмо «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГА «ФИРО» № 01-00-05/925 от 11.10.2017. В соответствии с указанным Приложением 4 часы на изучение дисциплины «Астрономия» для профессии «Повар, кондитер» взяты за счет предметной области «География» (36 часов).

В выборе предметных областей и соответствующих дисциплин общеобразовательного цикла Колледж руководствовался ФГОС СОО и локальными актами Колледжа (решения Методического совета).

В общеобразовательном цикле предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов).

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, представляет законченное исследование и выполняется в соответствии с Положением "Об индивидуальном проекте обучающихся".

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. По дисциплинам «русский язык», «математика» и «химия» проводятся экзамены: по русскому языку и математике – в письменной форме.

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

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

Вариативная часть составляет 1266 часов, что составляет 22% от общего объема образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) обязательной части, либо на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

За счет объема времени, отведенного на вариативную часть учебных циклов ООП, увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и профессиональные модули обязательной части. Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Введены новые дисциплины и МДК:

ОП.10	Национальные кухни народов мира
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Организация обслуживания
ВЧ МДК.04.03	Технология приготовления сахаристых продуктов

Вариативные дисциплины и МДК дают возможность расширения общих и профессиональных компетенций, а также формирования знаний, умений и представлений:

знания и умения оформления и разработки дизайна в производстве кулинарной и кондитерской продукции;  
знания организационных форм и видов предпринимательской деятельности, основ создания бизнеса;  
умения организовать обслуживание гостей в предприятиях общественного питания,  
умения обосновывать предпринимательскую идею;  
умения изготавливать сахаристые продукты.

В случае наличия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья они получают индивидуальные задания в соответствии с разработанной программой адаптационной дисциплины "Адаптационная физическая культура".

Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, произведено на основании решений цикловых комиссий, Методического совета Колледжа.

<b>Код</b>	<b>Наименование дисциплин,МДК, модулей</b>	<b>ПООП СПО</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>ООП СПО</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	324	318	642
<b>Вариативная часть ОП</b>	ОП.10 Национальные кухни народов мира ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции ОП.12 Основы предпринимательской деятельности ОП.13 Организация обслуживания		207	
<b>Профессиональный учебный цикл, включая:</b>		1980	741 (включая ВЧ.МДК.04.03)	2721
- ВЧ МДК.04.03 Технология приготовления сахаристых продуктов			120	
<b>ИТОГО</b>			<b>1266</b>	

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

Консультации проводятся в групповой, индивидуальной, письменной, устной форме и входят в объем часов, отведенный на промежуточную аттестацию.

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся включена в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными Колледжем фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам.

Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации обучающихся при обучении в соответствии с индивидуальным учебным планом устанавливается данным учебным планом.

Формы промежуточной аттестации:

- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине (в том числе комплексный);
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу (в том числе комплексный);
- экзамен по учебной дисциплине (в том числе комплексный);
- экзамен по междисциплинарному курсу (в том числе комплексный);
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (в том числе комплексный);

Экзамен или экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям проводится в виде демонстрационного экзамена или его части. В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена Колледжем определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины в размере 10 академических часов (4 часа - консультация, 6 - экзамен; по комплексному экзамену 3 часа - консультация, 4 часа - экзамен). Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 2 академических часа. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

За каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для сквозных (длящихся более одного семестра) дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

При проведении экзамена предусмотрены консультации для обучающихся.

Консультации по курсовому проектированию предусмотрены учебным планом и входят в число часов, отводимое на изучение дисциплины.

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

Государственная итоговая аттестация является формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.



При проведении государственной итоговой аттестации используются контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы. Информация, содержащаяся в контрольных измерительных материалах, используемых при проведении государственной итоговой аттестации, относится к информации ограниченного доступа.