

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



С.С. Курдюмов

« 18 » 08 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная Аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	37	3	0	0	1	0	11	52
2	27	12	0	0	2	0	11	52
3	29	0	10	0	2	0	11	52
4	25	0	4	4	2	6	2	43

2. План учебного процесса

План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело																												
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем									I курс		II курс		III курс		IV курс							
		Нагрузка на дисциплины и МДК									1	2	3	4	5	6	7	8										
		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																										
		всего учебных занятий	Теоретическое обучение			лаб. и практ. занятия	курсовых работ (дипломы)	По практике (производственной и учебной)	Консультации	Промежуточная аттестация									сем.	CP	сем.	CP	сем.	CP	сем.	CP	сем.	CP
17 нед	20 Нед			10 нед	17 Нед						12 Нед	17 Нед	13 Нед	12 Нед	8 Нед	12 Нед	CP											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
													612	0	720	0	360	0	612	0	432	0	612	0	468	0	432	0
0.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1/11/4		1476	0	1404	637	767																				
	Общие базовые учебные дисциплины	1/5/3		890	0	890	365	525				252																
ОУД.01	Русский язык	- , Э		78	0	78	39	39			4	10	36	0	42	0												
ОУД.02	Литература	- , - , дз		118	0	118	52	66					36	0	42	0	40	0										
ОУД.03	Иностранный язык	- , - , Э	1,2	118	0	118	40	78			4	10	36	0	38	0	44	0										
ОУД.04	Математика	- , - , Э	1,2	234	0	234	44	190			4	10	54	0	104	0	76	0										
ОУД.05	История	- , - , дз	1	118	0	118	108	10					36	0	34	0	48	0										
ОУД.06	Физическая культура	з, дз		118	0	118	6	112					56	0	62	0												
ОУД.07	ОБЖ	- , дз		70	0	70	48	22					36	0	34	0												
ОУД.08	Астрономия	- , дз		36	0	36	28	8										36	0									
	По выбору из обязательных предметных областей	0/3/1		288	0	288	184	104																				
ОУД.09	Экономика	- , Э	1	72	0	72	48	24			4	10	30	0	42	0												
ОУД.10	Естествознание	- , дз	1	108	0	108	64	44					72	0	36	0												
ОУД.11	География	- , дз		72	0	72	60	12					36	0	36	0												
ОУД.12	Родной язык	дз	1	36	0	36	12	24							36	0												
	Дополнительные по выбору	0/3/0		226	0	226	88	138																				
УД.01	Информатика и ИКТ	- , дз	1	100	0	100	22	78					36	0	64	0												
УД.02	Основы общественно-правовых отношений	дз		54	0	54	42	12										54	0									
УД.03	Индивидуальный проект	- , дз		72	0	72	24	48			32	32	16	0	20	0	12	0	24	0								
ПА	Промежуточная аттестация	-		72																								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/5/1		440	0	430	96	334	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Обязательная часть ОГСЭ			432	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Вариатив обязательной части ОГСЭ			8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОГСЭ.01	Основы философии			36	0	36	36											36	0									
ОГСЭ.02	История	дз комп.		36	0	36	36											36	0									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- , дз , - , Э	4,6	162	0	162	8	154			4	10						28	0	62	0	38	0	34	0			
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	з, дз, з, дз, з, дз		164	0	164	4	160									20	0	34	0	24	0	36	0	26	0	24	0
ОГСЭ.05	Психология общения	дз		32	0	32	12	20																			32	0
ПА	Промежуточная аттестация	-		10																								
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/Д/-		48	0	48	40	8																				
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	дз		48	0	48	40	8																		48	0	

ПА	Промежуточная аттестация	-	0																			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/1/1	190	0	180	118	62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Обязательная часть ЕН		180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Вариатив обязательной части ЕН		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ЕН.01	Химия	-, Э	5	148	0	148	90	58			4	10					54	0	94	0		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		32	0	32	28	4													32	0
ПА	Промежуточная аттестация	-		10																		
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-/1/-		56	0	56	14	42														
ЕН.03	Математика	дз		56	0	56	14	42											56	0		
ПА	Промежуточная аттестация	-		0																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			928	0	878	492	386														
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/6/3		638	0	608	312	296														
	Обязательная часть ОП			612	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Вариатив обязательной части ОП			26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, Э		54	0	54	26	28			4	10	22	0	32	0						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз		86	0	86	52	34													86	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	дз		64	0	64	36	28									64	0				
ОП.04	Организация обслуживания	дз		64	0	64	30	34													64	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э		96	0	96	54	42			4	10									38	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз		48	0	48	42	6														48
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э		96	0	96	24	72			4	10									96	0
ОП.08	Охрана труда	дз		32	0	32	28	4					32	0								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз		68	0	68	20	48													68	0
ПА	Промежуточная аттестация	-		30																		
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП	0/4/2		290	0	270	180	90														
ОП.10	Экономика отрасли	Э		54	0	54	46	8			4	10									54	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	дз		32	0	32	28	4									32	0				
ОП.12	Основы поиска работы	дз		32	0	32	28	4														32
ОП.13	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	-,-, Э		88	0	88	22	66			4	10	30	0	58	0						
ОП.14	Национальные кухни народов мира	дз		32	0	32	28	4														32
ОП.15	Основы финансовой грамотности	дз		32	0	32	28	4					32	0								
ПА	Промежуточная аттестация	-		20																		
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/11/13		2586	0	2476	546	1814	46													
	Обязательная часть ПЦ			1728																		
	Вариатив обязательной части ПЦ			858																		
ПМ.00	Профессиональные модули	-/11/13		2442	0	2332	546	1670	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/2/2		216	0	200	72	128				6										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, дз		48	0	48	28	20											48	0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э		80	0	80	44	36			4	10									80	0
УП.01	Учебная практика			0	0	0	0	0														
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		72	0	72	0	72		72											72	0
ПА	Промежуточная аттестация	-		16																		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

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 основной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) (далее — ООП СПО (ППССЗ)) 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 № 1565 от 09.12.2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44828 от 26.12.2016г.) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"».

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла — 1404 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 «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла.

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.

Учебный план социально-экономического профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Экономика», «География». Общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

В общеобразовательном цикле предусмотрена дисциплина «Индивидуальный проект».

В учебный план включено время, отведенное на конструирование выбора проекта обучающимся, его самоопределение и педагогическое сопровождение, консультирование с преподавателем.

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 завершённое исследование.

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 «иностранный язык» проводятся экзамены.

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 1296 часов, что составляет 30% 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:

ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии,

ЕН.03 Математика,

ОП.10 Экономика отрасли,

ОП.11 Основы предпринимательской деятельности,

ОП.12 Основы поиска работы,

ОП.13 Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров,

ОП.14 Национальные кухни народов мира

ОП.15 Основы финансовой грамотности

МДК 04.03 Технология приготовления сахаристых продуктов,

МДК.07.01 Введение в специальность

МДК.07.02 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

МДК.07.03 Технология приготовления мучных кондитерских изделий

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

знания и умения применять в практической деятельности видов и особенностей национальных кухонь народов мира;

знания организационных форм и видов предпринимательской деятельности, основ создания бизнеса;

представления о тактике успешного трудоустройства;

умения ориентироваться в социально-экономической обстановке региона,

умения обосновывать предпринимательскую идею;

умения рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации,

умения строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами, анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи,

знания и соблюдение норм здорового образа жизни и физической культуры,

умения изготавливать сахаристые продукты.

умения и знания определять товароведные характеристики сырья и продтоваров.

Часть часов, отведенных на дисциплину «Психология общения», при необходимости введения адаптационного курса может быть выделена на дисциплину «Психология личности и профессиональное самоопределение». 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.

Код	Наименование дисциплин,МДК, модулей	ПООП СПО	Вариативная часть	ООП СПО
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	8	440
Вариативная часть ОГСЭ	ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии		48	
Математический и общий естественнонаучный цикл		180	10	190
Вариативная часть ЕН	ЕН.03 Математика		56	
Общепрофессиональные дисциплины		612	26	638
Вариативная часть ОП	ОП.10 Экономика отрасли ОП.11 Основы предпринимательской деятельности ОП.12 Основы поиска работы ОП.13 Товароведные характеристики сырья и		290	

	продовольственных товаров ОП.14 Национальные кухни народов мира ОП.15 Основы финансовой грамотности			
Профессиональный учебный цикл, включая:		1728	858 (включая ВЧ.МДК.04.03, ВЧ МДК 07.01, ВЧ.МДК 07.02, ВЧ МДК.07.03)	2586
- ВЧ МДК.04.03 Технология приготовления сахаристых продуктов			124	
- МДК.07.01 Введение в специальность			16	
- МДК.07.02 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий			144	
- МДК.07.03 Технология приготовления мучных кондитерских изделий			80	
ИТОГО			1296	

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);
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер".

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 (дипломная работа).

Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного 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.