

**УТВЕРЖДАЮ**

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

С.С. Курдюмов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»  
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09**

код

**ПОВАР, КОНДИТЕР**

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

*основного общего / среднего (полного) общего*

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени							
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	производственная	промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
<b>I</b>	39	0	0	2	0	11	52
<b>II</b>	32	4	2	3	0	11	52
<b>III</b>	17	9	14	1	0	11	52
<b>IV</b>	19	6	13	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>107</b>	<b>19</b>	<b>29</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР																											
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки														
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями						1 курс		2 курс				3 курс				4 курс				
							по учебным дисциплинам и МДК			практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем / 17	2 сем / 22	3 сем / 17	17	4 сем / 15 / 6		5 сем / 8/9		6 сем / 9/ 14		7 сем / 13/4		8 сем / 6/15		
							теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный /курсовой проект								во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>994</b>	<b>1028</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>108</b>														
	<b>Общие</b>			<b>1200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1200</b>	<b>490</b>	<b>710</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>72</b>														
ОДБ.01	Русский язык		э (2)	114	0	0	114	34	80			30	36	42	0	72	0										
ОДБ.02	Литература	дз (3)		172	0	0	172	52	120					34	0	66	0	72	0								
ОДБ.03	Иностранный язык	дз (3)		172	0	0	172	132	40					46	0	68	0	58	0								
ОДП.04	Математика		э (4)	286	0	0	286	98	188			30	36	68	0	72	0	56	0	90	0						
ОДБ.05	История	дз (3)		172	0	0	172	100	72					40	0	68	0	64	0								
ОДБ.06	Физическая культура	з,з,з,дз (4)		172	0	0	172	2	170					34	0	66	0	34	0	38	0						
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз (2)		72	0	0	72	42	30					34	0	38	0										
ОДБ.08	Астрономия	дз (2)		40	0	0	40	30	10							40	0										
	<b>по выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>408</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>408</b>	<b>194</b>	<b>184</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>36</b>														
ОДБ.09	Родная литература	дз (4)		40	0	0	40	30	10											40	0						
ОДБ.10	Информатика	дз (2)		132	0	0	132	30	102					64	0	68	0										
ОДП.11	Химия		э (2)	118	0	0	118	82	36			30	36	48	0	70	0										
ОДП.12	Биология	дз (2)		118	0	0	118	52	36	30				48	0	70	0										
	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы</b>			<b>444</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>444</b>	<b>310</b>	<b>134</b>																		
УДД.01	Основы финансовой грамотности	дз (2)		104	0	0	104	50	54					46	0	58	0										
УДД.02	Основы проектной деятельности	дз (1)		36	0	0	36	30	6					36	0												
УДД.03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)	дз (4)		172	0	0	172	160	12					36	0	36	0	44	0	56	0						
УДД.04	Физика (элективный курс)	дз (4)		96	0	0	96	40	56									40	0	56	0						
УДД.05	Экологические основы природопользования	дз (3)		36	0	0	36	30	6					36	0												
	Индивидуальный проект																										
				<b>3528</b>	<b>2312</b>	<b>0</b>	<b>1800</b>	<b>902</b>	<b>898</b>	<b>0</b>	<b>1728</b>	<b>36</b>	<b>144</b>														
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>796</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>796</b>	<b>360</b>	<b>436</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>														
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		э (4)	54	8	0	54	40	14			6	12							54	0						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		э (4)	80	16	0	80	42	38			6	12				44	0	36	0							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		э (4)	90	6	0	90	72	18			6	12				42	0	48	0							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз (6)		42	10	0	42	22	20												42						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз (3)		32	4	0	32	24	8								32	0									
ОП.06	Охрана труда	дз (4)		44	10	0	44	28	16											44	0						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз (8)		120	36	0	120	8	112											24	0	24	0	24	0	24	0





### 3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

#### 3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 г. N 1569;

примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);
- Письмо МП-05-401 от 14.04.2021 Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями.
- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);
- Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021г. № 05-369 «О направлении рекомендаций (содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки
- Приказ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355;
- Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;
- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования («Письмо» Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443).

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

При формировании учебного плана предусмотрено включение адаптационных дисциплин - Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, Коммуникативный практикум - обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### 3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся заочной формы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

### 3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

В соответствии с ФГОС СПО срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед.

промежуточная аттестация - 3 нед.

каникулы - 22 нед

Учебное время, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла — 2052 часа, на промежуточную аттестацию - 108 ч.

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 методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.2021 № 05-401).

Общеобразовательный цикл технологического профиля обучения содержит

– 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Химия», «Биология»

– 8 обязательных учебных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

– 4 учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Родная литература», «Информатика», «Химия», «Биология»

– 5 учебные дисциплины дополнительные: Основы финансовой грамотности, Основы проектной деятельности, Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс), Физика (элективный курс), Экологические основы природопользования

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной 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 с учетом специфики осваиваемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательного профильного учебного предмета «Биология» в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

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 «Физика» проводятся экзамены.

### 3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

Вариативная часть образовательной программы - 1368ч. (23%), из них 792 ч. перераспределено из общеобразовательного цикла.

		обязательная	вариатив	всего	Промежуточная аттестация	ГИА	ВАРИАТИВ		
							Вариатив	Вариатив промежуточная аттестация	ВСЕ ГО
		2196	1332	3528	144	72			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>324</b>	<b>472</b>	<b>796</b>	<b>36</b>		1332	36 ПА	1368
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	18	54					
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	44	80					
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	54	90					
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	6	42					
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	32	0	32					
ОП. 06	Охрана труда	36	8	44					
ОП. 07	Иностранный язык в профессио-	36	84	120					

	нальной деятельности				
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	0	36	
ОП. 09	Физическая культура	40	72	112	
ВЧ ОП. 10	Национальные кухни народов мира		36	36	
ВЧ ОП. 11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции		36	36	
ВЧ ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		54	54	
ВЧ ОП. 13	Организация обслуживания/ Коммуникативный практикум		60	60	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1872</b>	<b>860</b>	<b>2732</b>	<b>108</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>248</b>	<b>112</b>	<b>360</b>	<b>22</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	0	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	40	112	10
УП.01	Учебная практика	72	72	144	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72	0	72	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>556</b>	<b>130</b>	<b>686</b>	<b>22</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	22	150	10
УП.02	Учебная практика	144	36	180	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	252	72	324	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>308</b>	<b>144</b>	<b>452</b>	<b>22</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	0	96	10
УП.03	Учебная практика	72	72	144	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	108	72	180	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>240</b>	<b>186</b>	<b>426</b>	<b>22</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	0	32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	30	94	10
ВЧ МДК 04.03	Технология приготовления сахаристых продуктов		120	120	
УП.04	Учебная практика	72	0	72	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72	36	108	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</b>	<b>520</b>	<b>288</b>	<b>808</b>	<b>20</b>



	изделий разнообразного ассортимента				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	0	32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	144	272	10
УП.05	Учебная практика	144	0	144	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	216	144	360	
	<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>	<b>108</b>			

### 3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

### 3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

Проведение практики регламентировано Положением «Об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ ТО «ТКПТС»

### 3.7. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### **Формы и процедуры текущего контроля знаний:**

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения о формах, периодичности, и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС» (от 31.08.2020 № 245)

**Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели):**

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О планировании, организации и проведении экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям».

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный) по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения зачета, дифференцированного зачета, экзамена (в том числе квалификационного) устанавливается предметной цикловой комиссией и доводится до сведения студентов заблаговременно, но не позднее, чем за месяц до аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (модулю);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- умение студента применять полученные знания на практике, демонстрировать сформированность профессиональных, общих компетенций;
- способность студента демонстрировать требуемые умения и практический опыт;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа или представления продукта/технологического процесса.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно»).

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик									Формы промежуточной аттестации									
		1	2	3	4	5	6	7	8	зачеты	экзамены	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>ЗАЧЕТЫ</b>										<b>ЭКЗАМЕНЫ</b>							
	<b>Общие</b>																		
ОДБ.01	Русский язык										э (2)	1							
ОДБ.02	Литература			1						дз (3)									
ОДБ.03	Иностранный язык			1						дз (3)									
ОДП.04	Математика										э (4)			1					
ОДБ.05	История			1						дз (3)									
ОДБ.06	Физическая культура									з,з,з,дз (4)									
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		1							дз (2)									
ОДБ.08	Астрономия		1							дз (2)									
	<b>по выбору из обязательных предметных областей</b>																		
ОДБ.09	Родная литература				1					дз (к) УДД 03 (4)									
ОДБ.10	Информатика		1							дз (2)									
ОДП.11	Химия										э (2)	1							
ОДП.12	Биология		1							дз (2)									
	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы</b>																		
УДД.01	Основы финансовой грамотности		1							дз (2)									
УДД.02	Основы проектной деятельности	1								дз (1)									
УДД.03	Обществознание (вкл.экономiku и право) (элективный курс)									дз (к) ОДБ 09 (4)									
УДД.04	Физика (элективный курс)				1					дз (4)									
УДД.05	Экологические основы природопользования			1						дз (3)									





**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  
Актовый зал

