

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

образовательной программы

среднего профессионального образования

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6
								зачеты	экзамены						
О.00	Общеобразовательный цикл														
	Обязательные учебные предметы														
УП.01	Русский язык								Э(2)	1					
УП.02	Литература		1					дз(2)							
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
УП.04	Математика								Э(2)	1					
УП.05	Информатика		1					дз(2)							
УП.06	Физика		1					дз(2)							
УПр.07	Химия								Э(2)	1					
УПр.08	Биология		1					дз(2)							
УП.09	История		1					дз(2)							
УП.10	Обществознание		1					дз(2)							
УП.11	География		1					дз(2)							
УП.12	Физическая культура							3, дз(2)							
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины		1					дз(2)							
	Индивидуальный проект		1					дз(2)							
	Курсы по выбору														
ЭК.03	Россия-моя история							дз(2)							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл														
ОГСЭ.01	Основы философии			1				дз(3)							
ОГСЭ.02	История						1	дз(7)							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности								Э(6)					1	
ОГСЭ.04	Физическая культура							3,3,3,3, дз(8)							
ОГСЭ.05	Психология общения				1			дз(5)							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл														
ЕН.01	Химия				1			дз(4)							
ЕН.02	Экологические основы природопользования							дз(4)							
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК														
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				1			дз(4)							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				1			дз(4)							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания							дз(4)							
ОП.04	Организация обслуживания								Э(4)			1			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						1	дз(8)							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						1	дз(7)							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					1		дз(6)							
ОП.08	Охрана труда				1			дз(4)							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				1			дз(4)							
П.00	Профессиональный цикл														
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента														
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1				дз(3)							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								Э(4)			1			
УП. 01	Учебная практика				1			дз (к) ПП.01 (4)							
ПП. 01	Производственная практика							дз (к) УП.01 (4)							
ПА	Экзамен по модулю								Эм(4)			1			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания														
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			1				дз(3)							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реали-								Э			1			

	зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									(4)								
УП. 02	Учебная практика			1						дз (к) ПП.02 (4)								
ПП. 02	Производственная практика									дз (к) УП.02 (4)								
ПА	Экзамен по модулю									Эм (4)			1					
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				1					дз(5)								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									Э (6)							1	
УП. 03	Учебная практика				1					дз (к) ПП.03 (6)								
ПП. 03	Производственная практика									дз (к) УП.03 (6)								
ПА	Экзамен по модулю									Эм (6)							1	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				1					дз(5)								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									Э (6)							1	
УП. 04	Учебная практика				1					дз (к) ПП.04 (6)								
ПП. 04	Производственная практика									дз (к) УП.04 (6)								
ПА	Экзамен по модулю									Эм (6)							1	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				1					дз(5)								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									Э (6)							1	
УП. 05	Учебная практика				1					дз (к) ПП.05 (6)								
ПП. 05	Производственная практика									дз (к) УП.05 (6)								
	Экзамен по модулю									Эм (6)							1	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								1	дз(8)								
ПП.06	Производственная практика								1	дз(8)								
ПА	Экзамен по модулю									Эм (8)								1
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)																	
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции								1	дз (к) ВД. МДК.07.02 (6)								
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции									дз (к) ВД. МДК.07.01 (6)								
УП.07	Учебная практика								1	дз (к) ПП.07 (6)								
ПП.07	Производственная практика									дз (к) УП.07 (6)								
ПА	Экзамен по модулю - квалификационный экзамен									Эм							1	

мен										(6)										
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК ООО "Вкусная история"																			
ПМд.08	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упрядненными столовыми приборами или вне стола																			
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упрядненными столовыми приборами или вне стола							1		дз(7)										
ППд.08	Производственная практика							1		дз(7)										
ПА	Экзамен по модулю										Эм(7)								1	
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни																			
МДКд.09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни										Э(8)									1
МДКд.09.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения							1		дз(7)										
УПд.09	Учебная практика							1		дз(7)										
ППд.09	Производственная практика								1	дз(8)										
ПА	Экзамен по модулю										Эм(8)									1
ПП	Производственная практика (преддипломная)																			
		0	10	3	7	4	6	6	4			0	3	0	5	0	8	1	3	
		10		10		10		10				3		5		8		4		
		1	2	3	4	5	6	7	8			1	2	3	4	5	6	7	8	

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.