

СОГЛАСОВАНО

АО ТД «Перекрёсток»
Старший специалист по подбору персонала
/Маринина А.А./

«28» 08. 2020



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 151 от 31.08. 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического Совета
И.А. Ивилян
Приказ № 59-од от 31.08.2020 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки специалистов среднего звена -
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Уровень подготовки - базовый

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	25	6	8	-	2	-	11	52
III курс	23	7	10	-	2	-	10	52
IV курс	23	1	5	4	2	6	2	43
Всего	110	14	23	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				Обучение по дисциплинам и МДК, час						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				ВСЕГО	В том числе:					практики	17 недель	22 недели	17 недель	22 недели (8 ТО + 3 УП1 + 3 УП2 + 3 ПП1 + 5ПП2)	17 недель	23 недели (6 ТО + 2 УП3 + 3 УП5 + 2 УП7 + 3 ПП3 + 4 ПП5 + 3 ПП7)	17 недель	12 недель (6 ТО + 1УП4 + 2 ПП4 + 3ПП6)
					лекций	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	практики										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1/9/3	1404	1404	895	509	0	0	0	612	792	0	0	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык	-,Э	78	78	30	48	0	0	0	34	44							
ОД.02	Литература	-,ДЗ	117	117	107	10	0	0	0	51	66							
ОД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	78	78	0	78	0	0	0	34	44							
ОД.04	История	-,ДЗ	117	117	107	10	0	0	0	51	66							
ОД.05	Обществознание	-,ДЗ	117	117	107	10	0	0	0	51	66							
ОД.06	Химия	-,ДЗ	78	78	58	20	0	0	0	34	44							
ОД.07	Биология	-,ДЗ	78	78	70	8	0	0	0	34	44							
ОД.08	Физическая культура	3,ДЗ	117	117	2	115	0	0	0	51	66							
ОД.09	ОБЖ	-,ДЗ	70	70	60	10	0	0	0	34	36							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОД.10	Математика	Э	280	280	200	80	0	0	0	102	178						
ОД.11	Информатика и ИКТ	-,ДЗ	88	88	28	60	0	0	0	34	54						
ОД.12	Физика	-,Э	118	118	79	39	0	0	0	68	50						
ОД.13	Астрономия	-,ДЗ	34	34	23	11	0	0	0	17	17						
ОД.14	Индивидуальный проект	-,ДЗ	34	34	24	10	0	0	0	17	17						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/4/-	452	436	90	346	0	0	15	0	0	85	24	68	24	187	48
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	40	40	28	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	6
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38	34	24	10	0	0	4	0	0	34	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	174	163	0	163	0	0	11	0	0	17	8	34	12	68	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ	165	165	4	161	0	0	0	0	0	34	16	34	12	51	18
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	35	34	34	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	34	0
Самостоятельная работа по ОГСЭ.00										0	0	4	0	4	1	4	2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/-	185	179	143	36	0	0	6	0	0	0	0	68	18	51	42
ЕН.01	Химия	-, -, -, ДЗ	149	144	108	36	0	0	5	0	0	0	0	68	18	34	24
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ	36	35	35	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	17	18
Самостоятельная работа по ЕН.00										0	0	0	0	3	2	1	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/4;1*/3	659	632	314	318	0	0	27	0	0	221	112	119	48	102	30
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ*	69	66	34	32	0	0	3	0	0	34	32	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	103	100	66	34	0	0	3	0	0	68	32	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ*	68	66	39	27	0	0	2	0	0	34	32	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	-, Э	69	63	29	34	0	0	6	0	0	0	0	51	12	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, Э	98	98	56	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	30
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	34	34	29	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	113	104	18	86	0	0	9	0	0	0	0	68	36	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	34	34	24	10	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	71	67	19	48	0	0	4	0	0	51	16	0	0	0	0
<i>Самостоятельная работа по ОП.00</i>												0	12	9	6	0	0
П.00	<i>Профессиональный цикл</i>	-/18/5	2592	2456	788	336	32	1332	136	0	0	289	632	289	708	238	300
ПМ.00	<i>Профессиональные модули</i>	-/17/5 7ЭК	2592	2456	788	336	32	1332	136	0	0	289	632	289	708	238	300
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/2;1**/- ЭК	296	292	56	20	0	216	4	0	0	68	224	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	34	26	8	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ	46	42	30	12	0	0	4	0	0	34	8	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ**	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная	ДЗ	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0

	практика																
<i>Самостоятельная работа по ПМ.01</i>												0	4				
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	-/2;1**/1 ЭК КП	650	629	285	56	16	288	21	0	0	221	408	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, ДЗ	54	50	44	6	0	0	4	0	0	34	16	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, Э КП	308	291	241	50	16	0	17	0	0	187	104	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ**	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
<i>Самостоятельная работа по ПМ.02</i>												13	8				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/3/1 ЭК	350	318	97	41	0	180	32	0	0	0	0	102	216	0	0

	контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЭК КП																
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-Э КП	201	184	98	86	16	0	17	0	0	0	0	0	0	0	136	48
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
<i>Самостоятельная работа по ПМ.06</i>																	14	4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	-2/- ЭК	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0
<i>Самостоятельная работа по П.00</i>								137			13	12	52	21	29	10		
	ВСЕГО Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	-37/11 7ЭК	5292	5107	2230	1545	48	1332		612	792	595	768	544	798	578	420	
<i>Всего самостоятельной работы</i>				185				185			17	24	68	30	34	12		
	ВСЕГО	-37/11 7ЭК		5292						612	792	612	792	612	828	612	432	
ПДП	Преддипломная практика		144	144														144
ПА	<u>Промежуточная аттестация</u> <u>Общеобразовательная подготовка</u> 72 часа, в т.ч.: - экзамены - 18 часов; - консультации - 36 часов; - самоподготовка - 18 часов. <u>Математический и общий естественно-научный цикл, общепрофессиональный и профессиональный циклы-</u> 216 часов, в т.ч.: - экзамены - 108 часов; - консультации - 108 часов;		288	288							72		72		72			72

ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)	216	216												216
	ИТОГО на образовательную программу		5940					612	792	612	792	612	828	612	432
Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен		ВСЕГО	ВСЕГО ЧАСОВ	5107	612	792	595	768	544	798	578	420			
			Дисциплин и МДК	3775	612	792	595	264	544	186	578	204			
			Учебной практики	504	0	0	0	216	0	252 [✓]	0	36			
			Производственной практики	828	0	0	0	288	0	360 [✓]	0	180			
			Преддипломной практики	144								144			
			Экзаменов	18	0	3	0	2+2ЭК	0	3+3ЭК	0	3+2ЭК			
			Дифферен. зачётов	37	0	9	3	7	0	9	1	8			
			Курсовых проектов		0	0	0	0	0	0	0	2			

Зк Чк

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
1	<u>Кабинеты:</u> социально-экономических дисциплин; основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2	<u>Лаборатории:</u> технического оснащения и организации рабочего места.
3	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. учебный кондитерский цех
4	<u>Спортивный комплекс:</u> спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5	<u>Залы:</u> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Общие положения

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис» (далее – образовательное учреждение) разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44828).

- приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 г. приказ № 1580;

- приказа Министерства образования и науки РФ 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), и с изменениями от 18 августа 2016 года, приказ n. 1061.

- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);

- Проект примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования <https://fumo-spo.ru/?p=news&show=471>;

Образовательное учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662).

Согласно п.3.3 ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по окончании ППССЗ обучающимся присваивается квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу..

4.2. Организация учебного процесса

Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели с продолжительностью занятий по 45 минут.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

Практикоориентируемость ОПОП СПО с учетом всех видов практик (учебной, производственной) составляет 65%, что удовлетворяет требованиям ОПОП СПО базовой подготовки (от 65% до 80%).

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году» № 1011-Р от 21.04.2020 г

Учебная практика в общем объеме 504 часа реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 3 недели, в конце третьего курса по ПМ 03 - 2 недели, по ПМ.05 - 3 недели, по ПМ 07 - 2 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 1 неделя.

Производственная практика в общем объеме 828 часов реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 5 недель, в конце третьего курса по ПМ 03 - 3 недели, по ПМ.05 - 4 недели, по ПМ 07 - 3 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 2 недели, по ПМ 06 - 3 недели.

Общее каникулярное время составляет 34 недели: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе - 10 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

4.3. Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовался Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

Учебный план разрабатывался на основе:

- Информационно-методического письма (ИМП) о реализации ФГОС СОО при формировании основных профессиональных образовательных программ СПО от 03-12-187/18-1-0, от 27.04.2020.

- Распоряжения Комитета по образованию от 16.04.2020 № 988-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году»;

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования» (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з)

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 рекомендации 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, в части, не противоречащей законодательству;

В рекомендациях информационно-методического письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-12-187/18-0-2 от 14.05.18 на

ОПОП на базе основного общего образования на общеобразовательную составляющую выделено не менее 57 недель, из расчета 36 часов в неделю, что составляет не менее 1476 часов. В связи с тем, что ФГОС СПО по ТОП-50 не содержат требований, к тому, что в рамках обозначенного объема часов, увеличивающих срок образовательной программы на базе основного общего образования, должны предусматриваться **исключительно** общеобразовательные предметы. Данный объем может быть использован на изучение учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, Комитет по образованию рекомендует выделить на изучение общеобразовательных предметов не менее 39 недель, что составит не менее 1404 часа из расчета 36 часов в неделю.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим, ППССЗ разработана на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин в рамках основной программы СПО определяется образовательным учреждением самостоятельно (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель;

промежуточная аттестация – 2 недели;

каникулы – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение – 1404 часа. При этом на ОБЖ отводится 68 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241).

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл» и «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Образовательное учреждение оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебные дисциплины, изучение которых завершается дифференцированным зачетом, образовательное учреждение определяет самостоятельно и указывает их в учебном плане.

На экзамены выносятся три общеобразовательные дисциплины:

- русский язык и математика – как обязательные;

- физика - по выбору образовательного учреждения.

ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО. В пределах основной профессиональной образовательной программы СПО разрабатываются рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин для

специальностей СПО на основании ФК ГОС СОО и на основе примерных программ общеобразовательных дисциплин, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

4.4. Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также требований работодателей Санкт-Петербурга в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
- ОП.04 Организация обслуживания
- ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с третьего семестра и идет параллельно с изучением профессиональных модулей.

Последовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профильного компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация по дисциплинам в форме дифференцированного зачёта проводится в счет часов, отведенных на эту дисциплину, консультации не предусмотрены.

4.5. Профессиональный цикл

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на втором курсе в третьем и четвертом семестрах изучаются модули ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и 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;
- в пятом, шестом семестрах изучаются модули 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 и 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;
- в шестом семестре изучается модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер);
- в седьмом и восьмом семестрах изучаются модули 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 и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. 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 ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика в общем объеме 504 часа реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 3 недели, в конце третьего курса по ПМ 03 - 2 недели, по ПМ.05 - 3 недели, по ПМ 07 - 2 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 1 неделя.

Производственная практика в общем объеме 828 часов реализуется концентрированно: в конце второго курса по ПМ 01 – 3 недели по ПМ 02 – 5 недель, в конце третьего курса по ПМ 03 - 3 недели, по ПМ.05 - 4 недели, по ПМ 07 - 3 недели, в конце четвертого курса по ПМ 04 - 2 недели, по ПМ 06 - 3 недели.

Производственная практика по профилю специальности организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

По окончании производственной практики по профилю специальности и сдачи экзаменов (квалификационных), обучающиеся проходят преддипломную практику. Преддипломная практика в объеме 144 часов организуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) реализуется концентрированно в течение 4 недель (144 часов), начиная с 32 недели на 4 курсе.

4.6. Формирование вариативной части ООП и распределение дополнительных часов

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на дополнительные часы для расширения ОГСЭ, ЕН, ОП и на

вариативную часть учебных циклов ППССЗ, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение часов вариативной части и дополнительных часов осуществляется в соответствии с запросами работодателей.

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на вариативную часть не должно составлять менее 30% от объема времени программы подготовки специалистов $2556 * 30\% = 767$ часов, то есть вариативная часть должна быть не менее 767 часов. В ПООП, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, имеющей правовой статус, прошедшей экспертизу и внесенной в реестр ПООП, который ведется на сайте <http://reestrspo.ru> на вариативную часть отведено 1296, включая промежуточную аттестацию в количестве 288 часов.

Дополнительные часы, оставшиеся от объема общеобразовательной подготовки, в объеме 72 часов, распределены на *Общий гуманитарный и социально-экономический, Математический и общий естественно-научный и Общепрофессиональный циклы*. для более глубокого освоения компетенций. Часы вариатива распределяются на профессиональные модули для углубленного изучения общих и профессиональных компетенций.

ТАБЛИЦА ОБОСНОВАНИЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЧАСОВ

Индекс	Наименование циклов, ПМ, МДК, УП, ПП, ПА, ГИА	Обоснование часов за счет вариатива	Кол-во часов по ФГОС	Кол-во часов по УП	Дополнительные часы
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЧАСОВ					72
0.00	Общеобразовательный цикл	-	1404	1404	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-	432	452	20
ОГСЭ.01	Основы философии	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	36	40	4
ОГСЭ.02	История	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	36	38	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	164	174	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	164	165	1

		поддержания необходимого уровня физической подготовленности.			
ОГСЭ.05	Психология общения	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.9.. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	32	35	3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-	180	185	5
ЕН.01	Химия	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-1-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	144	149	5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 0.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	36	36	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-	612	659	47
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8: – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	64	69	5
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4: - определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	96	103	7

		<ul style="list-style-type: none"> – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; 	64	68	4
ОП.04	Организация обслуживания	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; 	64	69	5
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность 	96	98	2

		<p>организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; 			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	32	34	2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	96	113	17
ОП.08	Охрана труда	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; 	32	34	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 1-4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; 	68	71	3

		- применять первичные средства пожаротушения;			
		РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВА			
П.00	Профессиональный цикл		не менее 1728	2592	1008
ПМ.00	Профессиональные модули		1584	2592	1008
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	296	84
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	650	314
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	350	138
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176	267	91

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
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	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	540	276
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	204	309	105
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	Часы выделены на профессиональный модуль, в соответствии с выбранной профессией.	180	180	0
ПДП	Преддипломная практика		<i>144</i>		<i>0</i>
ПА	Промежуточная аттестация			288	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация				

4.7. Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенного ФГОС СПО на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестаций в виде групповых консультаций.

Количество часов на консультации по профессиональному циклу определяется образовательным учреждением самостоятельно, исходя из общего объема времени, отведенного на промежуточную и итоговую аттестации.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным профессиональным образовательным учреждением.

4.8. Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

4.9. Формы проведения промежуточной аттестации

В соответствии с п.2.4. ФГОС в учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 8 недель:

2 недели (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) во втором и 1 неделя в шестом семестрах.

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДК или практику.

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.20.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), за счет часов, выделенных на изучение дисциплины или МДК.
- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 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) (Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования). В связи с этим, по производственным практикам проводится комплексный дифференцированный зачет.

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением.

В данном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом:

На первом курсе предусмотрены:

10 дифференцированных зачетов и 3 экзамена, в том числе:

- ДЗ по ОД.02 Литература;
- ДЗ по ОД.03 Иностранный язык;
- ДЗ по ОД.04 История;
- ДЗ по ОД.05 Обществознание;
- ДЗ по ОД.06 Химия;
- ДЗ по ОД.07 Биология;
- ДЗ по ОД.08 Физическая культура;

- ДЗ по ОД.09 ОБЖ;
- ДЗ по ОД.11 Информатика и ИКТ;
- ДЗ по ОД.13 Астрономия;

- Э по ОД.01 Русский язык;
- Э по ОД.10 Математика;
- Э по ОД.12 Физика.

На втором курсе предусмотрены:

10 дифференцированных зачетов и 4 экзаменов

- ДЗ по ОГСЭ.02 История;
- ДЗ*(комплексный) по ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;
- ДЗ по ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- ДЗ по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.01 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.01 Производственная практика ;
- ДЗ по УП.02 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.02 Производственная практика;

- Э по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Э по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- ЭК квалификационный по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ЭК квалификационный по 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

На третьем курсе предусмотрены:

9 дифференцированных зачетов и 6 экзаменов

- ДЗ по ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ДЗ по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- ДЗ по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.03 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.03 Производственная практика;
- ДЗ по УП.05 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.05 Производственная практика;
- ДЗ по УП.07 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.07 Производственная практика;

- Э по ОП.04 Организация обслуживания;
- Э по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- Э по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- ЭК квалификационный по **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;**
- ЭК квалификационный по **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;**
- ЭК квалификационный по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).**

На четвёртом курсе предусмотрены:

10 дифференцированных зачетов и 5 экзаменов

- ДЗ по ОГСЭ.01 Основы философии;
- ДЗ по ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ДЗ по ОГСЭ.04 Физическая культура;
- ДЗ по ОГСЭ.05 Психология общения;
- ДЗ по ЕН.01 Химия;
- ДЗ по ЕН.02 Экологические основы природопользования;
- ДЗ по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- ДЗ по УП.04 Учебная практика;
- ДЗ по ПП.04 Производственная практика;
- ДЗ по ПП.06 Производственная практика;

- Э по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

- Э по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- Э по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала;
- Э квалификационный по **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;**
- Э квалификационный по **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

4.10. Форма проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами Федеральных органов управления образованием и Положением о ГИА, локальным актом ПОУ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.