

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО СКСТИК
_____ Н.П. Деньгина

« 08 » августа 2014 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)

Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования

«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

по специальности **19.02.10** **Технология продукции общественного питания**
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения - очная
Срок получения СПО – 3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: технический

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	1	-	-	1	-	11	52
II курс	28	6	4	-	3	-	11	52
III курс	25	7	8	-	2	-	10	52
IV курс	28	-	2	4	1	6	2	43
Всего	120	14	14	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Формируемые компетенции
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						Лекций, семинаров	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	Общеобразовательный цикл	0з/9дз/3э	2106	702	1404	1156	248		566	704	134	0	0	0	0	0	
ОДБ.01	Русский язык	Э	118	40	78	78	0		34	44	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.02	Литература	ДЗ	177	60	117	117	0		51	44	22	0	0	0	0	0	
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	116	38	78	0	78		34	44	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.04	История	ДЗ	177	60	117	117	0		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.05	Обществознание	ДЗ	175	58	117	117	0		34	44	39	0	0	0	0	0	
ОДБ.06	Химия	ДЗ	116	38	78	78	0		34	44	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.07	Биология	ДЗ	116	38	78	78	0		34	44	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.08	Физическая культура	ДЗ	175	58	117	8	109		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.09	ОБЖ	ДЗ	116	38	78	38	40		34	44	0	0	0	0	0	0	
ОДП.10	Математика	Э	436	146	290	290	0		107	110	73	0	0	0	0	0	
ОДП.11	Физика	Э	234	78	156	156	0		68	88	0	0	0	0	0	0	
ОДП.12	Информатика и ИКТ	ДЗ	150	50	100	40	60		34	66	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3з/5дз/0э	630	210	420	98	322		0	0	96	64	36	112	60	52	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	48	0		0	0	0	0	0	48	0	0	ОК 1-9
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	48	0		0	0	48	0	0	0	0	0	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,ДЗ/3,ДЗ/3,ДЗ	186	24	162	0	162		0	0	24	32	18	32	30	26	ОК 1-9

ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3/3,3/3,3	324	162	162	2	160		0	0	24	32	18	32	30	26	ОК 2 ОК 3 ОК 6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2з/1дз/2э	312	104	208	104	104		32	0	36	104	36	0	0	0	
ЕН.01	Математика	Э	60	20	40	20	20		0	0	0	40	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	48	16	32	24	8		32	0	0	0	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ЕН.03	Химия	З,ДЗ/Э	204	68	136	60	76		0	0	36	64	36	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2
00П.00	Профессиональный цикл	20з/14дз/14э	4440	1144	3296	1230	1028	30	14	124	274	658	506	754	494	472	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4/3/3	624	208	416	252	164	0	0	0	16	102	56	146	60	36	
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	56	18	38	30	8		0	0	16	22	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.02	Физиология питания	З	48	16	32	20	12		0	0	0	32	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	72	24	48	32	16		0	0	0	48	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5

ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	78	26	52	12	40		0	0	0	0	18	34	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Э	72	24	48	36	12		0	0	0	0	0	48	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З	64	22	42	34	8		0	0	0	0	0	0	30	12	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З,Э	80	26	54	42	12		0	0	0	0	0	0	30	24	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.08	Охрана труда	З	52	18	34	26	8		0	0	0	0	18	16	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48		0	0	0	0	20	48	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
ПМ.00	Профессиональные модули	16з/10дз/11э	3816	936	2880	978	864	30	14	124	258	556	450	608	434	436	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/2/2	522	102	420	102	102	0	14	124	210	72	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	306	102	204	102	102		14	88	102	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ			144	0	0		0	36	108	0	0	0	0	0	

ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	0	72	0	0	0	0	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/3/1	468	96	372	96	96	0	0	0	0	372	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	288	96	192	96	96		0	0	0	192	0	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			108	0	0		0	0	0	108	0	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	0	72	0	0	0	0	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1/3/1	450	114	336	114	98	16	0	0	0	48	198	90	0	0	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3/ДЗ	342	114	228	114	98	16	0	0	0	48	90	90	0	0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	0	0	36	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	0	0	36	36	0	0	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/4/1	804	220	584	220	220	0	0	0	0	0	126	306	152	0	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/ДЗ	660	220	440	220	220		0	0	0	0	90	198	152	0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			72	0	0		0	0	0	0	36	36	0	0	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	0	0	0	72	0	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/1	334	106	228	104	106	0	0	0	0	0	0	0	108	120	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	316	106	210	104	106		0	0	0	0	0	0	90	120	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			18	0	0		0	0	0	0	0	0	18	0	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1/1/1	362	120	242	164	64	14	0	0	0	0	0	0	60	182	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	3/ДЗ	362	120	242	164	64	14	0	0	0	0	0	0	60	182	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	1/3/2	532	82	450	80	82	0	0	0	48	64	162	176	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
МДК.07.01	Технология приготовления пищи	-,3/Э	196	66	130	64	66		0	0	48	64	18	0	0	0	
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	ДЗ	48	16	32	16	16		0	0	0	0	0	32	0	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ			144	0	0		0	0	0	0	72	72	0	0	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			144	0	0		0	0	0	0	72	72	0	0	
ПМ.08	Организация детского и диетического питания	0/2/1	170	44	126	46	44	0	0	0	0	0	0	0	96	30	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
МДК.08.01	Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	ДЗ	134	44	90	46	44		0	0	0	0	0	0	60	30	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	36	0	
ПМ.09	Современные технологии в кондитерском производстве	0/2/1	174	52	122	52	52	0	0	0	0	0	0	0	78	44	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2
МДК.09.01	Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	ДЗ	156	52	104	52	52		0	0	0	0	0	0	60	44	

ПП.09	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ			18				0	0	0	0	0	0	18	0	
Всего по ППССЗ			25з/20дз/16э	5382	1458	3924	1432	1454	30	46	124	406	826	578	866	614	464
Всего по ППССЗ без часов на практику				4374	1458	2916	1432	1454	30	46	88	298	574	326	578	542	464
Всего по РУП			25з/29дз/19э	7488	2160	5328	2588	1702	30								
Всего по РУП без часов на практику				6480	2160	4320	2588	1702	30								
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация																6 нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)						Всего	дисциплин и МДК	612	792	432	574	326	578	542	464		
Государственная (итоговая) аттестация							учебной практики	0	36	108	108	144	108	0	0		
1. Программа базовой подготовки							производст. практики / преддипл. практика	0	0	0	144	108	180	72	0/4не д.		
1.1. Дипломный проект (работа)							экзаменов	0	2	2	4	2	3	1	5		
Выполнение дипломного проекта (работы) с <u>18.05</u> по <u>14.06</u> (всего 4 нед.)							дифф. зачетов	0	7	3	3	2	6	1	5		
Защита дипломного проекта (работы) с <u>15.06</u> по <u>29.06</u> (всего 2 нед.)							зачетов	1	0	1	3	1	1	3	1		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин
иностранного языка
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

химии
метрологии и стандартизации
микробиологии, санитарии и гигиены
учебный кулинарный цех
учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал
гимнастический зал
открытая спортивная площадка
место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

4. Пояснения к учебному плану

4.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательной программы СПО (ППССЗ) по специальности – **19.02.10 Технология продукции общественного питания** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистр. В Минюсте России (рег. № 33234 23.07.14г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 355»;
- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол №1 от 10 апреля 2014 г.);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Обучение по ППССЗ организуется на базе основного общего образования, форма обучения – очная, нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов, что составило **4320 часов**. Общее количество недель теоретического обучения – **120 недель** (в том числе общеобразовательная подготовка – 39 недель). Общее количество учебной и производственной практики (по профилю специальности) – **28 недель**. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в неделю и включает: 36 академических часов и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся), что составило **6480 часов**. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Аудиторные занятия по учебным дисциплинам ППССЗ проводятся спаренными учебными часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Виды самостоятельной работы обучающихся – выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов, конспектирование, подготовка докладов и рефератов.

При реализации ППССЗ предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности», междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 50-65% и в целом по ППССЗ составляют 64,7%.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. За весь период обучения предусмотрено выполнение **двух курсовых работ** в рамках профессиональных модулей **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по специальности.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях колледжа, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть циклов ППССЗ содержит профессиональные модули ПМ.08 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.09 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 194 часа обязательной нагрузки. Оставшийся объем – 670 часов использован на увеличение часов по МДК профессиональных модулей.

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии со спецификой образовательной программы по специальности выбран **технический профиль** и реализуется на первом и втором курсах обучения (1-3 семестр).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 78 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г № 889).

В период 1-2 года обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, параллельно с освоением ППСЗ.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин общепрофессионального цикла образовательной программы СПО по специальности, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается **7 недель** промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

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

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет"). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится сразу после его освоения, независимо от недели промежуточной аттестации - итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой»; при освоении программ междисциплинарных курсов - дифференцированный зачет или экзамен. После освоения ПМ 03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 07. - МДК 07.01. Технология приготовления пищи, УП 07, ПП 07 раздел «Кулинарное производство» (5 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Повар» - 3-4 разряда; в период освоения ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 07. – МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий УП 07, ПП 07 раздел «Кондитерское производство» (6 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Кондитер» - 3-4 разряда.

4.5 Формы проведения консультаций

Предусматриваются консультации для обучающихся при освоении ППСЗ в объеме 100 часов на учебную группу на каждый год обучения. Формы проведения консультаций: устные

групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную (итоговую) аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции, утвержденное приказом директором колледжа.

Разработчик

Заместитель директора
по учебной работе

_____ И.А. Подорога

Согласовано

Председатель методической
комиссии

_____ Н.Ю. Аносова