

План одобрен:
Педагогическим советом
Протокол № 4
от 26 апреля 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя:
Генеральный директор
ОАО «Электростальхлеб»
Ю.В. Силин
«23» мая 2023г.



СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя
Генеральный директор
ООО «Велес»
А.Ю. Шафран
«23» мая 2023г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
О. В. Мосейчук
«23» мая 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство образования Московской области ГБПОУ МО "Электростальский колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | Октябрь | | | Ноябрь | | | Декабрь | | | Январь | | | Февраль | | | Март | | | Апрель | | | Май | | | Июнь | | | Июль | | | Август | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|-------------------------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------|--------------|----------------------|--------------|-------------------------------|--------------|------------------------|--------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------|--|--------------------------------|----|--------|----|----|-----|----|----|------|----|----|------|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|
| | 1-7 8-14 15-21 22-28 | 29 севт-5 окт | 6-12 13-19 20-26 | 27 окт-2 ноя | 3-9 10-16 17-23 24-30 | 1-7 8-14 15-21 22-28 | 29 дек-4 янв | 5-11 12-18 19-25 | 26 янв-1 фев | 2-8 9-15 16-22 | 23 фев-1 мар | 2-8 9-15 16-22 23-29 | 30 мар-5 апр | 6-12 13-19 20-26 | 27 апр-3 май | 4-10 11-17 18-24 25-31 | 1-7 8-14 15-21 22-28 | 29 июн-5 июл | 6-12 13-19 20-26 27 июл-2 авг | 3-9 10-16 17-23 24-31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |

Обозначения:

| | | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> | Учебная практика | <input type="checkbox"/> | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> | Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (преддипломная) | <input type="checkbox"/> | Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | | | Промежуточная аттестация | | | Практики | | | | | | ГИА | | Каникулы | Всего | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------|-----------|--------------------------|-------|----------|------------------|-------|-----------|--|-----------|-------|---|----------|-----------|----------|----------------|-----------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------|------------|----|---|----|
| | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Учебная практика | | | Производственная практика (по профилю специальности) | | | Производственная практика (преддипломная) | | | | Подг-□ тока | Пров-□ дение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | | | | | 2 сем | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I | 39 | 17 | 22 | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 11 | 52 | | |
| II | 29 | 15 | 14 | 2 | | 2 | | | 7 | 2 | 5 | | 4 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 52 | | |
| III | 27 | 14 | 13 | 2 | | 2 | | | 6 | 2 | 4 | | 6 | 1 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 11 | 52 | | |
| IV | 18 | 13 | 5 | 1 | | 1 | | | 5 | 4 | 1 | | 7 | | 7 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 43 |
| Всего | 113 | 59 | 54 | 7 | | 7 | | | 18 | 8 | 10 | | 17 | 1 | 16 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 199 | | | |

| № | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК | |
|----|--------------|---|---------|---|---|
| | | | | | |
| 1 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | | | [6] | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 4 | [3] | УП.01 Учебная практика |
| | | | | [4] | ПП.01 Производственная практика |
| 3 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 4 | [4] | УП.07.01 Учебная практика |
| | | | | [4] | ПП.07.01 Производственная практика |
| 5 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.02 Учебная практика |
| | | | | [6] | ПП.02 Производственная практика |
| 6 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | | | [6] | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| 7 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.03 Учебная практика |
| | | | | [6] | ПП.03 Производственная практика |
| 8 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.04 Учебная практика |
| | | | | [6] | ПП.04 Производственная практика |
| 9 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | УП.05 Учебная практика |
| | | | | [8] | ПП.05 Производственная практика |
| 10 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | УП.06.01 Учебная практика |
| | | | | [8] | ПП.06.01 Производственная практика |

| Индекс | Содержание |
|---------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 03. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 04. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. |
| ОК 05. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 06. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 07. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 08. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 09. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. |

| Индекс | Наименование практики | Сем. | Неделя | Часов | Подгрупп |
|----------|--|------|--------|-------|----------|
| УП | Учебная практика | | | | |
| УП.01 | Учебная практика (ПМ.01) | 3 | 2 | 72 | |
| УП.07.01 | Учебная практика (ПМ.07) | 4 | 5 | 180 | |
| УП.02 | Учебная практика (ПМ.02) | 5 | 2 | 72 | |
| УП.02 | Учебная практика (ПМ.02) | 6 | 2 | 72 | |
| УП.03 | Учебная практика (ПМ.03) | 6 | 1 | 36 | |
| УП.04 | Учебная практика (ПМ.04) | 6 | 1 | 36 | |
| УП.05 | Учебная практика (ПМ.05) | 7 | 4 | 144 | |
| УП.06.01 | Учебная практика (ПМ.06) | 8 | 1 | 36 | |
| ПП | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика (ПМ.01) | 4 | 2 | 72 | |
| ПП.07.01 | Производственная практика (ПМ.07) | 4 | 2 | 72 | |
| ПП.02 | Производственная практика (ПМ.02) | 5 | 1 | 36 | |
| ПП.02 | Производственная практика (ПМ.02) | 6 | 2 | 72 | |
| ПП.03 | Производственная практика (ПМ.03) | 6 | 2 | 72 | |
| ПП.04 | Производственная практика (ПМ.04) | 6 | 1 | 36 | |
| ПП.05 | Производственная практика (ПМ.05) | 8 | 4 | 144 | |
| ПП.06.01 | Производственная практика (ПМ.06) | 8 | 3 | 108 | |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | | | | |
| * | | | | | |

| Наименование |
|--|
| Кабинеты: |
| - социально-экономических дисциплин; |
| - микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; |
| - иностранного языка; |
| - информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| - безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
| - экологических основ природопользования; |
| - технологии кулинарного и кондитерского производства; |
| - организации хранения и контроля запасов и сырья; |
| - организации обслуживания; |
| - кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. |
| Лаборатории: |
| - химии; |
| - учебная кухня ресторана; |
| - учебный кондитерский цех. |
| Тренажеры, тренажерные комплексы: |
| - Набор гантелей |
| - Комплект гирь и штанг. |
| Спортивный комплекс |
| спортивный зал |
| открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| Залы: |
| - библиотека, читальный зал с выходом в интернет; |
| - актовый зал. |

Пояснительная записка

Организация учебного процесса

Настоящий учебный план ППССЗ среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж» разработан на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565 (зарег. Министерством юстиции РФ 20.12.2016 г., рег. N44828); с учетом ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 года (с изменениями на 29 июня 2017 года)

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО формируется в соответствии Приказом Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. № 115 "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 20.04.2021 № 63180), с изменениями. Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования")

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу.

Курсовые проекты проводятся за счет часов, отведенных на изучение общепрофессиональной дисциплины 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

Структура образовательной программы предусматривает включение адаптационной дисциплины ОП.11 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта по дисциплине ОД.03 История. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течении 1 года самостоятельно и представляет собой особую форму организации деятельности обучающегося.

Формирование вариативной части образовательной программы

При формировании ППССЗ использован объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ с учетом потребности работодателей и спецификой деятельности образовательной организации. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает контрольную работу, зачет, дифференцированный зачет и экзамен.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах.

Промежуточная аттестация по дисциплинам, МДК, модулям, проводимая в виде экзаменов, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины, МДК, модули и должна быть проведена в рамках недели отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин, МДК, модулей.

Распределение часов промежуточной аттестации

| Наименование дисциплины | Всего часов | Распределение часов | | |
|--|-------------|---------------------|-----------------|--------------------------|
| | | на экзамен | на консультации | на подготовку к экзамену |
| ОД.01 Русский язык | 24 | 6 | 1 | 17 |
| ОД.07 Математика | 24 | 6 | 1 | 17 |
| ОД.13 Биология | 24 | 6 | 1 | 17 |
| ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 10 | 6 | 1 | 3 |
| ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | 10 | 6 | 1 | 3 |
| ОП.03 Техническое оснащение организаций питания | 10 | 6 | 1 | 3 |
| ОП.04 Организация обслуживания | 8 | 6 | 1 | 1 |
| ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и | 21 | 6 | 2 | 13 |
| ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, | 22 | 6 | 2 | 14 |
| ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, | 22 | 6 | 2 | 14 |
| ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей | 16 | 6 | 2 | 8 |
| ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей | 14 | 6 | 2 | 6 |
| ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 14 | 6 | 2 | 6 |
| ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 16472 Пекарь) | 21 | 6 | 2 | 13 |

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной. Проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Общий объем часов, отводимых во ФГОС СПО на проведение ГИА ППССЗ составляет 216 часов.

Наименование ЦК

Предметно-цикловая комиссия профессионального цикла по профессиям 43.01.01 Официант, бармен, 43.01.09 Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело