

Утверждаю



Директор ГБПОУ "КБТТК "

П.Г.Семенов

« 30 » 09 2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Квалификация (ии): повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 2 года 10 мес.

1. Сводные данные по бюджету времени (в академических часах и неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. сам. работа) (36 ак.ч./нед.)		Учебная практика по ПМ (36 ак.ч./нед.)		Производственная практика по ПМ (36 ак.ч./нед.)		Промежуточная аттестация (в том числе сам. работа)		Государственная итоговая аттестация (36 ак.ч./нед.)		Каникулы	Всего (по курсам)
	1	2		3		4		6		7		
	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	недель	недель
I курс	1404	39	0	0	0	0	72	2	0	0	11	52
II курс	936	26	216	6	252	7	72	2	0	0	11	52
III курс	684	19	288	8	396	11	72	2	36	1	2	43
Всего	3024	84	504	14	648	18	216	6	36	1	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)							Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))						
		Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		
							Нагрузка дисциплины, МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
							Всего занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК					17	24	17	24	17	24	
Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)/индивидуальный проект	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	в т.ч.		в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.							
													612	792	706	932	656	864	
	Объем образовательной программы				4428	77	4356	1621	1367		1152	84	53	612	828	576	1224	828	1476
	Обязательная часть циклов ОПОП																		
ОПБ.00	Общеобразовательный цикл				1476	32	1404	784	620	0	0	18	20	612	792	0	0	0	0
	Общие				1303	0	1265	683	582	0	0	18	10						
ОПБ.01	Русский язык		2		87		78	50	28				6	3	34	44			
ОПБ.02	Литература		2		117		117	97	20						51	66			
ОПБ.03	Математика		2		204		195	85	110				6	3	85	110			
ОПБ.04	Иностранный язык		2		117		117	2	115						51	66			
ОПБ.05	Информатика		2		39		39	2	37						17	22			
ОПБ.06	Физика		2		78		78	58	20						34	44			
ОПБ.07	Химия		2		166		156	94	62				6	4	68	88			
ОПБ.08	Биология		2		166		156	110	46						68	88			
ОПБ.09	История			кДз	95		95	66	29						51	44			
ОПБ.10	Обществознание				78		78	70	8						34	44			
ОПБ.11	География		2		39		39	30	9						17	22			
ОПБ.12	Физическая культура		2		78		78	2	76						34	44			
ОПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины		2		39		39	17	22						17	22			
	Дополнительные учебные дисциплины				173	32	139	101	38		0	0	0						
ОПБ.14	Родной язык/Родная литература		2		78		78	50	28						34	44			
ОПБ.15	Введение в профессию		2		61		61	51	10						17	44			
	Индивидуальный проект				34	32													2
П.00	Профессиональный цикл				2916	45	2772	837	747	0	1152	66	33			576	828	576	792
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				475	3	463	280	183	0	0	6	3			234	104	80	45
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		39	0	39	25	14							39			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4	90	3	78	58	20			6	3			52	26		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		52	0	52	24	28							26	26		

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3		39	0	39	31	8							39			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		3	39	0	39	35	4							39			
ОП.06	Основы калькуляции и учета	4		52	0	52	28	24								52		
ОП.07	Охрана труда	3		39	0	39	30	9							39			
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5	40	0	40	8	32									40	
ОП.09	Физическая культура		5	40	0	40	8	32									40	
ОП.10	Основы финансовой грамотности		6	45	0	45	33	12										45
ПМ.00	Профессиональные модули			2441	42	2309	593	276	288	0	1152	60	30		342	724	496	747
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			326	18	290	82	58	42	0	108	12	6		290			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	96	9	78	38	28	12			6	3		78			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			122	9	104	44	30				6	3		104			
УП.01	Учебная практика		3	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0		72			
ПП.01	Производственная практика		3	36	0	36	0	0		0	36	0	0		36			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			618	6	594	104	58	72	0	360	12	6		52	542		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	90	3	78	38	28	12	0	0	6	3		52	26		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			168	3	156	66	30		0	0	6	3			156		
УП.02	Учебная практика		4	144	0	144	0	0	0	0	144	0	0			144		
ПП.02	Производственная практика		4	216	0	216	0	0		0	216	0	0				216	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	534	18	498	52	58	72	0	216	12	6			182	316	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			96	9	78	38	28	12	0	0	6	3			78		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			122	9	104	14	30		0	0	6	3			104	100	
УП.03	Учебная практика		5	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0				72	
ПП.03	Производственная практика		5	144	0	144	0	0		0	144	0	0					144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6	405	0	387	143	58	42	0	144	12	6				180	207
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			89	0	80	40	28	12	0	0	6	3				80	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			172	0	163	103	30	30	0	0	6	3				100	63
УП.04	Учебная практика		6	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0					72
ПП.04	Производственная практика		6	72	0	72	0	0		0	72	0	0					72

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				558	0	540	112	44	60	0	324	12	6			0	0	0	540
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	81	0	72	32	40	0	0	0	6	3						72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				153	0	144	80	4	60	0	0	6	3						144
УП.05	Учебная практика		6		144	0	144	0		0	0	144	0	0						144
ПП.05	Производственная практика		6		180	0	180	0	0		0	180	0	0						180
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.(в том числе сам работа)				216											72	36	36	36	36
	Практика, всего ак.ч.				1152												108	360	216	468
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.					77														
	Всего часов в неделю														36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36															36
ВСЕГО:		5	25	9	2952	77	2772	873		747	0	1152	66	33	612	864	612	864	612	864

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж" разработан

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 3 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июля 2013 г. № 404 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

→Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

→Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

→ Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-310/03

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 147 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 84 недели, промежуточная аттестация - 6 недель, учебная практика - 14 недель, производственная практика - 18 недель, итоговая аттестация - 1 неделя, каникулярное время - 24 недели. Продолжительность учебной недели - пятидневная; продолжительность занятий - 45 мин.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания

Оценка качества освоения учебных дисциплин проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. В колледже применяется "пятибальная" система оценок. Текущий контроль знаний по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, в форме тестирования, письменных контрольных работ, лабораторных и практических работ, проектных работ в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости.

организация консультаций :

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4

организация практики:

Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая". Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого МДК. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных лабораториях колледжа или, в соответствии с договорами на ~~базовых предприятиях республики~~

Реализация ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по профессиональному модулю концентрированно. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) ~~результатов подтверждающих документами соответствующими предприятиями~~

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

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются ГБПОУ «КБТТК» самостоятельно в соответствии с учебными планами, графиком учебного процесса на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится 2 раза в год в конце каждого семестра в соответствии с графиком учебного процесса. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10 (за счет объединения в комплексные формы контроля).

Промежуточная аттестация проводится с первого семестра в виде экзаменационных сессий в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. В форме экзамена промежуточная аттестация проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. При изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей концентрированно, промежуточная аттестация проводится после завершения их освоения.

Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты, зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебной (производственной) практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- экзамен, дифференцированный зачет, зачет по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки квалифицированных рабочих или специалистов среднего звена.

Планирование промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Объем времени на промежуточную аттестацию составляет не более 72 часов в год.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и графиком учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

На сдачу устного экзамена предусматривается одна треть академического часа на каждого студента, на сдачу письменного или тестового экзамена – не более трех часов на учебную группу. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю может

порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов:

Занятия проводятся в учебных кабинетах и в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая", где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения в том числе в виде

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 36 часов - сдачи демонстрационного экзамена.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы среднего профессионального образования.

В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами). Из учебного времени, на теоретическое

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, химии, а также по биологии. По русскому языку и математике - в письменной форме, химия и биология - в устной.

В общеобразовательный цикл введены дисциплины по выбору из обязательных предметных областей:

→ ОПБ.05 Информатика (в объеме 39 ч.) дисциплина введена для освоения работы на ПК, его конструкции, для получения необходимых навыков информационной безопасности, и в последующем для организации, ведения и поддержки работы, а также для работы в специализированных информационных программах, используемых в работе.

Дополнительные учебные дисциплины

→ ОПБ.14 Родной язык/Родная литература (в объеме 78ч.). Данная дисциплина введена для исполнения ст 14. п.3,п.6 ФЗ-273 и Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645,от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613,Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519,от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732);

→ ОПБ.16 Введение в профессию (в объеме 61ч.). Данная дисциплина введена для ознакомления студентов с содержанием их будущей профессиональной деятельности, основными требованиями к специалистам данного профиля, объемом знаний, умений, навыков, которые должны получить студенты за время обучения, учебными дисциплинами, которые будут изучаться, а также для ознакомления с общими принципами работы; историей, современным состоянием и перспективами развития данной специальности.

Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО использованы Программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ«ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

На основную часть отводится 70% от объема образовательной программы, на вариативную часть предоставлено не менее 30% (1224 часа), которые распределены следующим образом:

→ на увеличение общепрофессиональных дисциплин – 679 часов; -на расширение модулей профессионального цикла – 545 часов.

4.3. Формы проведения консультаций

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации,

Количество консультаций в рамках часов каждой дисциплины или модуля определяется образовательной организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС СПО и ПООП. Консультации планируются при проведении итоговой формы

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится со второго семестра в виде экзаменационных сессий, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачёты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину; экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение завершается:

→ по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 4; "ДЗ" – 10; "Э" (экзамен) – 4;
→ по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 2; "ДЗ" – 6; "Э" (экзамен) – 2;

По профессиональному циклу проводится по завершении освоения учебного материала по семестрам: по ПМ – 5 "Э"; по учебной и
По общепрофессиональному циклу экзамены проводятся в соответствии с требованиями ФГОС СОО по русскому языку, математике, и не менее чем по одной из дисциплин изучаемых углубленно, с учётом выбранного профиля - химия и человек и общество. По русскому языку и математике - в письменной форме, химия и человек и общество - в устной. По всем остальным дисциплинам общепрофессионального цикла проводятся дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла ОГСЭ и ЕН. По родной литературе предусмотрен дифференцированный зачет. По предмету "Введение в специальность" из дополнительных учебных дисциплин предусмотрен зачет (без оценки). Учебным планом предусмотрено выполнение учащимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (педагогической, практической, учебно-исследовательской, социальной, управленческой, творческой, иной)

В профессиональном цикле выбор формы аттестации обоснован количеством практических работ и значимостью осваиваемых компетенций для становления профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям. Экзамен предусмотрен по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, так как дисциплина знакомит студентов с требованиями к качеству, условиям и срокам хранения продуктов и полуфабрикатов, правилам сочетаемости, взаимозаменяемости, энергетической ценности и калорийности продуктов. По всем видам практики предусмотрены дифференцированные зачеты, а также по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.06 Основы менеджмента, ОП.07 Основы труда

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО. Обязательным условием по ТОП-50 является проведение

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Государственная итоговая аттестация включает: сдачу демонстрационного экзамена (по заданиям, разработанным WSR).

На ГИА отводится 36 часов. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение

среднего профессионального образования и квалификации по соответствующей профессии среднего профессионального

Государственная (итоговая) аттестация:

Демонстрационный экзамен с 22.06.2027г. по 28.06.2027 г. (1 нед.) (п. 12 в ред. Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138).

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности (п.14.1 введен Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессионального стандарта (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом. (п. 15 в ред. Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138). Содержание примерных заданий прописываются в Программе Государственной итоговой аттестации и выкладываются на сайте колледжа не

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.