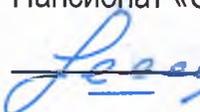


СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Эльбрус-Тур»

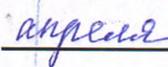
Пансионат «Эльбрус»

 Д. Р. Согаев 2022 г

Утверждаю

И.о. директора ГБПОУ "КБТТК "

 П.Г. Семёнов

«»  2022г.



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: 3 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 | | Государственная итоговая аттестация (36 ак.ч./нед.) | | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------|---|-----------|--|-----------|--------------------------|----------|--|----------|-----------|----------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 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 | 1368 | 38 | 36 | 1 | 36 | 1 | 36 | 1 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 792 | 22 | 288 | 8 | 324 | 9 | 72 | 2 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| IV курс | 432 | 12 | 396 | 11 | 540 | 15 | 36 | 1 | 72 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 3996 | 111 | 720 | 20 | 900 | 25 | 216 | 6 | 72 | 2 | 35 | 199 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|---|-----|----|-------------|-----------|-------------|------------|------------|------------|----------|-------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 4 | | 78 | 2 | 76 | 60 | 16 | | | | | | 0 | 34 | 42 | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | | 5 | 123 | 2 | 112 | 86 | 26 | | | 6 | 3 | | | 34 | 42 | 36 | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | 5 | 147 | 2 | 136 | 112 | 24 | | | 6 | 3 | | | 34 | 42 | 60 | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | 6 | | 121 | 2 | 119 | 101 | 18 | | | | | | 34 | 21 | 24 | 40 | | | | |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | 43 | 1 | 42 | 28 | 14 | | | | | | | | 42 | | | | | |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета | | 6 | | 108 | 2 | 106 | 74 | 32 | | | | | | 0 | 42 | 24 | 40 | | | | |
| ОП.07 | Охрана труда | 6 | | | 125 | 2 | 123 | 113 | 10 | | | | | | 17 | 42 | 24 | 40 | | | | |
| ОП.08 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 6 | | 171 | 1 | 170 | 82 | 88 | | | | | | | 84 | 36 | 50 | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | 7 | 8 | | 41 | | 41 | 1 | 40 | | | | | | | | | | 21 | 20 | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | | | 2787 | 20 | 2639 | 573 | 218 | 228 | 0 | 1620 | 80 | 48 | 0 | 0 | 0 | 282 | 372 | 658 | 591 | 736 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | 4м | 310 | 4 | 282 | 112 | 44 | 54 | 0 | 72 | 16 | 8 | 0 | 0 | 0 | 282 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | 56 | 2 | 42 | 24 | 12 | 6 | 0 | 0 | 8 | 4 | | | 42 | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | 182 | 2 | 168 | 88 | 32 | 48 | 0 | 0 | 8 | 4 | | | 168 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | К 4 | | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | | | | | 36 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | К 4 | | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | | | | | 36 | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 6м | 574 | 4 | 544 | 106 | 54 | 60 | 0 | 324 | 16 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 192 | 352 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 51 | 2 | 36 | 22 | 8 | 6 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | 36 | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 199 | 2 | 184 | 84 | 46 | 54 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | 84 | 100 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 6 | | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | | | 36 | 108 | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 6 | | 180 | 0 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 180 | | | | | 36 | 144 | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 6м | 516 | 4 | 486 | 106 | 44 | 48 | 0 | 288 | 16 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 180 | 306 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 51 | 2 | 36 | 22 | 8 | 6 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | 36 | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 177 | 2 | 162 | 84 | 36 | 42 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | 72 | 90 | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 6 | | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | | | 36 | 108 | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 6 | | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | | | 36 | 108 | | | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | 8м | 606 | 4 | 576 | 118 | 32 | 30 | 0 | 396 | 16 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 249 | 327 |
| МДК.04.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | | | 57 | 2 | 42 | 24 | 12 | 6 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | | | | | 42 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|--|---|----|-------------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| МДК.04.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | | | 153 | 2 | 138 | 94 | 20 | 24 | 0 | 0 | 8 | 5 | | | | | | 63 | 75 | |
| УП.04 | Учебная практика | | 8 | | 180 | 0 | 180 | 0 | 0 | 0 | 180 | | | | | | | | | 72 | 108 | |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 8 | | 216 | 0 | 216 | 0 | 0 | 0 | 216 | | | | | | | | | 72 | 144 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | 8м | 781 | 4 | 751 | 131 | 44 | 36 | 0 | 540 | 16 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 342 | 409 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | 57 | 2 | 42 | 24 | 12 | 6 | | | 8 | 5 | | | | | | 42 | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | 184 | 2 | 169 | 107 | 32 | 30 | | | 8 | 5 | | | | | | 84 | 85 | |
| УП.05 | Учебная практика | | 8 | | 216 | 0 | 216 | 0 | 0 | | 216 | | | | | | | | | 108 | 108 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 8 | | 324 | 0 | 324 | 0 | 0 | | 324 | | | | | | | | | 108 | 216 | |
| | Промежуточная аттестация, всего ак.ч. | | | | 216 | | | | | | | | | | | 72 | | 36 | 36 | 36 | 0 | 36 |
| | Практика, всего ак.ч. | | | | 1620 | | | | | | | | | | | 0 | 72 | 144 | 468 | 360 | 576 | |
| | Самостоятельная работа, всего ак.ч. | | | | 42 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов в неделю | | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 |
| ВСЕГО: | | | | | 5904 | 42 | 5616 | 2350 | | 1378 | 0 | 1620 | 108 | 66 | 612 | 864 | 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 Минобрнауки России от 14 июня 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 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 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 №44-210/02

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 199 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 111 недель, промежуточная аттестация - 6 недель, учебная практика - 20 недель, производственная практика - 25 недель, итоговая аттестация - 2 недели, каникулярное время - 35 недель. 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 "Положением о формах контроля 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 предприятиям **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, зачёт 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 – сдача 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

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 профессионального образования.

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 обучение отводится 20%. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, химии, а также по обществознанию. По русскому языку и математике - в письменной форме, химия и обществознание - в устной.

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

→ ОПБ.05 Информатика (в объеме 127ч.) 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

→ ОПП.13 Человек и общество (в объеме 78ч.) обучающиеся получают представление об обществе, в котором они живут, как оно устроено, об общественных процессах, явлениях и закономерностях, о человеческих отношениях, о внутреннем мире человека, то есть познают разные стороны человеческого общества

→ ОПБ.14 Экология родного края (в объеме 112ч.) формирование представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек–общество–природа». Развитие экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения; личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде

→ ОПБ.15 Основы финансовой грамотности (в объеме 93ч.) в рамках реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ на 2017-2023 годы, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 № 2039-р, в целях повышение уровня финансовой грамотности обучающихся по основным программам профессионального обучения посредством освоения базовой системы понятий из сферы финансов и приобретения практических навыков управления личными финансами.

→ ОПБ.16 Введение в профессию (в объеме 78ч.). 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 с первого 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 общеобразовательного 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 общеобразовательному 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 общеобразовательного 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, художественно-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 кодирования и учета, ОП.07 Охрана 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 образования.

Государственная (итоговая) аттестация:
Демонстрационный экзамен 17.06.2026 г. по 30.06.2026 г. (2 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 позднее чем за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

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