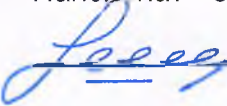


СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Эльбрус-Тур»

Пансионат «Эльбрус»

 Д.П. Согаев 2022 г



Утвержден

приказом о.директора ГБПОУ "КБТТК "

№ 02-02/180 о/д

«02» сентября 2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе среднего общего образования

Квалификация (ии):

Специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Форма обучения: заочная

Срок получения образования: 3 года 10 мес.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и	Учебная практика по ПМ	Производственная практика по ПМ	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая	Каникулы	Всего (по
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	6	2	2	1	0	9	20
II курс	6	3	6	1	0	9	25
III курс	6	4	8	1	0	9	28
IV курс	6	1	9	2	6	2	26
Всего	24	10	25	5	6	29	99

4. 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	Дифференцированные и зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК								1 семестр 17 в т.ч.	2 семестр 24 в т.ч.	3 семестр 17 в т.ч.	4 семестр 24 в т.ч.	5 семестр 17 в т.ч.	6 семестр 25 в т.ч.	7 семестр 17 в т.ч.	8 семестр 24 в т.ч.
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация																	
	Объем образовательной программы				4464	2152	640	252	418	40	1260	120	64	80	80	80	80	80	80	80	80	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				524	378	126	34	86	0	0	0	0	24	18	18	18	10	10	14	14	
ОГСЭ.01	Основы философии		4		50	48	12	12	0							6	6					
ОГСЭ.02	История		2		58	46	12	12	0					6	6							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2,4,6	8		184	136	48	0	48					6	6	6	6	6	6	6	6	
ОГСЭ.04	Физическая культура	2,4,6	8		156	116	40	2	38					6	6	6	6	4	4	4	4	
ОГСЭ.05	Психология общения	8			40	32	8	8	0											4	4	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	1			36	30	6	4	2					6								
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				204	156	48	38	10	0	0	0	0	0	0	16	16	8	8			
ЕН.01	Химия		6		154	118	36	26	10							10	10	8	8			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		50	38	12	12	12						6	6						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				986	788	180	98	82	0	0	12	6	48	48	16	16	0	0	26	26	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		2		71	59	12	6	6					6	6							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		2		105	93	12	6	6					6	6							
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания		2		83	71	12	4	8					6	6							
ОП.04	Организация обслуживания в ПОП			8	114	81	24	12	12			6	3							12	12	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		2		69	53	16	10	6					8	8							
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8		57	45	12	8	4											6	6	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности /Адаптация ИКТ		4		119	103	16	2	14							8	8					
ОП.08	Охрана труда	2			47	35	12	10	2					6	6							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		77	61	16	6	10							8	8					
ОП.10в	Основы товароведения продовольственных товаров			2	80	55	16	12	4			6	3	8	8							
ОП.11в	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП		8		93	77	16	10	6											8	8	
ОП.12в	Организация производства ПОП		2		71	55	16	12	4					8	8							
ПМ.00	Профессиональный цикл				2534	830	286	82	240	40	1260	108	58	8	14	30	30	62	62	40	40	

396

48

348

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				280	90	22	8	14	0	144	16	8	8	14	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			2	50	30	8	6	2	0	0	8	4	4	4						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов				86	60	14	2	12	0	0	8	4	4	10						
УП.01	Учебная практика		3		72		72				72				72						
ПП.01	Производственная практика		3		72		72				72				72						
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				380	112	28	8	20	20	216	20	12	0	0	14	14	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	48	28	8	6	2		0	8	4			4	4				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				116	84	20	2	18	20	0	8	4			10	10				
УП.02	Учебная практика		4		72						72						72				
ПП.02	Производственная практика		4		144						144						144				
ПМ.03	Организация и ведение презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания процессов приготовления, оформления и подготовки к				252	88	32	12	20	0	108	16	8	0	0	16	16	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	53	33	8	6	2	0	0	8	4			4	4				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				91	55	24	6	18	0	0	8	4			12	12				
УП.03	Учебная практика		5		36						36						36				
ПП.03	Производственная практика		5		72						72						72				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				292	120	40	14	26	0	108	16	8	0	0	0	0	0	0	20	20
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8	66	42	12	10	2	0	0	8	4							6	6

4. Пояснительная записка

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

- 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 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 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 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014
- 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-318/03.

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при заочной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 99 недель, из расчета: теоретическое обучение - 24 недель, промежуточная аттестация - 5 недель, учебная практика - 10 недель, производственная практика - 25 недель, итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 29 недель. Продолжительность учебной недели - пятидневная; продолжительность занятий - 45 мин.

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 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 согласно часам учебного плана.

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 ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, подтвержденных документами соответствующих предприятий. Преддипломная практика проводится после прохождения промежуточной аттестации. Преддипломная практика направлена на сбор материала для прохождения ГИА и выполнения ВКР

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 1 раза в год в конце 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

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.

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

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 проводиться в два этапа, разделенных по времени.

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

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

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. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов на изучение выпускником дипломной работы, 144 часа защиты дипломной работы, 72 часа

В колледже проводится государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена. Прохождение демонстрационного экзамена по стандартам WSR осуществляется на основании личного заявления студента и не является обязательным, для получения диплома.

4.1. 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

На основную часть отводится 70% от объема образовательной программы, вариативную часть предоставлено не менее 30% (1000 часа), которые распределены следующим образом:

→ на увеличение цикла ОГСЭ – 64 часов; -; математический и общий естественнонаучный цикл -90 час; общепрофессиональные дисциплины – 387 часов; -на

4.2. 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, лекции).

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 промежуточной аттестации по дисциплинам (модулю) в форме экзамена.

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 согласно часам учебного плана.

4.3. 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 ППССЗ, их освоение завершается:

→ по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" - 1; "ДЗ" – 9; "Э" (экзамен) – 4;

→ по дисциплинам общий гуманитарного и социально-экономического цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" -1; "ДЗ" – 4;

→ по дисциплинам математического и общий естественнонаучного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации : ДЗ"-2;

→ по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 1; "ДЗ" – 9; "Э" (экзамен) – 2;

→ по профессиональному циклу проводится по завершении освоения учебного материала по семестрам: по ПМ – 7 "Э": по учебной и производственной практике – По общеобразовательному циклу экзамены проводятся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по русскому языку, математике, естествознанию, и не менее чем по одной из дисциплин изучаемых углубленно с учётом выбранного профиля - экономика (в составе комплексного экзамена - экономика, обществознание). По русскому языку и математике - в письменной форме, естествознание и комплексный экзамен - в устной. По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла ОГСЭ и ЕН. По родному языку 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 (познавательной, практической, учебно-

По циклу ОГСЭ по дисциплинам ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения в каждом семестре предусмотрены зачеты. На последнем курсе по Физической культуре и Иностранному языку предусмотрен дифференцированный зачет, в связи с большим количеством практических работ. В Цикл ЕН входит ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования проводится диф.зачет.

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. Квалификационный экзамен проводится по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер). Экзамен предусмотрен по дисциплинам: ОП.04 Организация обслуживания в ПОП - особенность организации работы – это процесс обслуживания в общественном питании-совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга; ОП.10в Основы товароведения продовольственных товаров - изучение предмета дает возможность повару, кондитеру в своей работе правильно подобрать необходимое сырье, составить рацион питания, выбрать рациональный способ обработки сырья, соблюсти технологию приготовления пищи, сохранить ценные питательные вещества, понять сущность изменений, происходящих при кулинарной обработке и хранении готовых блюд и изделий, приготовить полезную, вкусную пищу. По всем видам практики предусмотрены дифференцированные зачеты, а также по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания, так как дисциплина знакомит студентов с требованиями к качеству, условиям и срокам хранения продуктов и полуфабрикатов, правилам сочетаемости, взаимозаменяемости, энергетической ценности и калорийности продуктов.

торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств.

- ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл.

и введены дополнительно: ОП.11 Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП- вести учет, оформлять отчетности по учету сырья, товаров ; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, уметь рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты , оформлять калькуляционные карточки, составлять отчеты по платежам ит.д.; ОП.12в Организация производства ПОП - приобретения теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, изучение практических умений и навыков для отработки на производственной практике, на предприятиях общественного питания .

.В рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – приготовление сложных супов и соусов с использованием продуктов Кабардино-балкарской Республики, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;

-МДК.03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

-МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок; салатов разнообразного ассортимента (в том числе группы теплых салатов, салатов с добавлением фруктов и сырья местного региона); приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц; приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (в том числе холодных блюд из нерыбного водного сырья и регионального сырья); приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков;

актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.

Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

- МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента (с учетом требований Волдрскилз). Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых

полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.

- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона;

-МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала –

Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации .

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ:

→ по ПМ.06 Организация и контрольтекущей деятельности подчиненного персонала

→ по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

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 демонстрационного экзамена в рамках ГИА.

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: выполнение выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена (по заданиям, разработанным WSR).

На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по

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 в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими цикловыми методическими комиссиями. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Государственная итоговая

Государственная (итоговая) аттестация:

1. Программа базовой подготовки

1.1. Дипломная работа (проект). Выполнение дипломной работы (проекта) с 20.05.26г по 16.06.26г (4 нед.)

Защита дипломного проекта (работы) с 24.06.26г по 30.06.26 г. (1 нед.)

1.2. Государственный экзамен - демонстрационный экзамен с 17.06.26г по 23.06.26г. (1 нед.)

В соответствии с осваиваемой образовательной программой среднего профессионального образования и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускная квалификационная работа

→ дипломная работа (дипломный проект);

→ демонстрационный экзамен (п. 12 в ред. Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются приказом директора не позднее 31 декабря и доводятся до сведения и студентов. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Государственный экзамен по отдельному профессиональному модулю (междисциплинарному курсу, дисциплине) определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля(междисциплинарного курса, дисциплины), установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (п. 14 в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 N 74).

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).

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

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

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.