

Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.13

Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 20.09.2022

№ 852

Виды деятельности
ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
обеспечение деятельности структурного подразделения
освоение профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар

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	Дифференцированный зачет	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК							17	24	17	24	17	25	17	24
Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (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.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.				
	Объем образовательной программы				5940	143	4104	2206	1898	40	1188	94	51	612	864	612	864	612	900	612	864
ОПБ/ОПП.00	Общеобразовательный цикл				1476	32	1404	784	620	0	0	24	16	612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие				1303	0	1265	683	582	0	0	24	14	561	704	0	0	0	0	0	0
ОПБ.01	Русский язык			2	87	0	78	50	28	0		6	3	34	44						
ОПБ.02	Литература		2		117	0	117	97	20	0				51	66						
ОПБ.03	Математика			2	204	0	195	85	110	0		6	3	85	110						
ОПБ.04	Иностранный язык		2		117	0	117	2	115	0				51	66						
ОПБ.05	Информатика		2		39	0	39	2	37	0		0	0	17	22						
ОПБ.06	Физика		2		78	0	78	58	20	0				34	44						
ОПП.07	Химия			2	166	0	156	94	62	0		6	4	68	88						
ОПП.08	Биология			2	166	0	156	110	46	0		6	4	68	88						
ОПБ.09	История				95	0	95	66	29	0				51	44						
ОПБ.10	Обществознание		2к		78	0	78	70	8	0	0	0	0	34	44						
ОПБ.11	География		2		39	0	39	30	9	0		0	0	17	22						
ОПБ.12	Физическая культура		2		78	0	78	2	76	0				34	44						
ОПБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39	0	39	17	22	0		0	0	17	22						
	Дополнительные учебные предметы				173	32	139	101	38	0	0	0	2	51	88	0	0	0	0	0	0
ОПБ.14	Родной язык/Родная литература		2		78	0	78	50	28	0				34	44						
ОПБ.15	Введение в специальность		2		61	0	61	51	10	0				17	44						
	Индивидуальный проект				34	32						2									
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				646	0	646	206	440	0	0	0	0	0	0	238	192	60	105	51	0
СГ.01	История России		4		99	0	99	99	0							51	48	0	0		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		175	0	175	2	173							34	32	30	45	34	

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		83	0	83	25	58						51	32	0	0	0	0	
СГ.04	Физическая культура	4,6	7		189	0	189	2	187						34	48	30	60	17	0	
СГ.05	Основы бережливого производства	4			49	0	49	41	8						17	32				0	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3			51	0	51	37	14						51	0					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				973	8	956	638	318	0	0	6	3	0	0	238	176	100	255	187	0
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптац ИКТ		6		120	0	120	36	84						34	16	40	30			
ОП.02	Химия в пищевод производстве		6		167	0	167	113	54						34	48	40	45			
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании		4		83	0	83	53	30						51	32					
ОП.04	Бизнес-планирование		7		68	0	68	42	26			0	0							68	0
ОП.05	Товароведение продовольственных товаров			4	133	8	116	94	22			6	3		68	48					
ОП.06 (в)	Организация обслуживание ПОП		6		60	0	60	40	20									60			
ОП.07 (в)	Охрана труда		4		83	0	83	71	12						51	32					
ОП.08 (в)	Правовые основы в профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		7		51	0	51	31	20											51	0
ОП.09 (в)	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП		7		68	0	68	44	24											68	0
ОП.10(в)	Психология общения	6			60	0	60	48	12								0	60			
ОП.11(в)	Метрология и стандартизация		6		80	0	80	66	14								20	60			
ПМ.00	Профессиональный цикл				2485	103	1098	578	520	40	1188	64	32	0	0	136	424	416	504	374	432
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продук-тов			4	615	31	344	158	186	20	216	16	8	0	0	136	424	0	0	0	0
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания			4	122	12	98	58	40	20	0	8	4		34	64					
МДК.01.02	Технология продукции общественного питания				277	19	246	100	146		0	8	4			102	144				
УП.01	Учебная практика		4		72	0	0				72				0	72					
ПП.01	Производственная практика		4		144	0	0				144				0	144					
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				452	12	200	96	104	0	216	16	8	0	0	0	0	416	0	0	0

МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			5		78	6	60	36	24	0	0	8	4			0	60	0			
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции					158	6	140	60	80	0	0	8	4			0	140	0			
УП.02	Учебная практика		5			72						72					0	72				
ПП.02	Производственная практика		5			144						144					0	144				
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					574	24	238	120	118	20	288	16	8	0	0	0	0	0	238	288	
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			8		92	12	68	50	18		0	8	4				0		68		
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					194	12	170	70	100	20	0	8	4				0		170		
УП.03	Учебная практика		8			108						108						0			108	
ПП.03	Производственная практика		8			180						180						0			180	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения					304	12	136	80	56	0	144	8	4	0	0	0	0	0	136	144	
МДК.04.01.	Обеспечение деятельности структурного подразделения презентации реализации			8		160	12	136	80	56	0	0	8	4							136	
УП.04	Учебная практика		8			72						72									0	72
ПП.04	Производственная практика		8			72						72									0	72
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего: 16675 Повар					540	24	180	124	56	0	324	8	4	0	0	0	0	0	504	0	0
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			6		216	24	180	124	56			8	4							180	
УП.05	Учебная практика		6			144						144									144	
ПП.05	Производственная практика		6			180						180									180	
	Преддипломная практика					144																144
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.					151										40	0	39	24	12	0	36

	Практика, всего ак.ч.				1332											0	216	216	324	0	576
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				209									32		33	12	24			36
	Всего часов в неделю				288								36	36	36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																216
ВСЕГО:					5940	143	4104	2206		40	1188	94	51	612	864	612	864	612	900	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 на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

- Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «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 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556 н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;
- ПОРЯДОК разработки основных профессиональных образовательных программ государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-балкарский торгово-технологический колледж" от 26 апреля 2021г №05-03/21/100 о/д
- Приказ 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)
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763)

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 114 недель, промежуточная аттестация - 8 недель, учебная практика - 13 недель, производственная практика - 20, преддипломная практика-4 недели, итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 34 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 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся" от 15 мая 2018г № 92/1 о/д

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 учебном плане.

организация практики:

Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика осуществляется в учебных группах 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 ППССЗ 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 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, календарным графиком учебного процесса на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится 1 раза в год в конце семестра, в соответствии с календарным учебным графиком. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10 (за счет объединения в комплексные формы

Промежуточная аттестация проводится 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 отдельному предмету и дисциплине;
- экзамен, дифференцированный зачет, зачёт по междисциплинарному курсу;
- экзамен по профессиональному модулю /экзамен квалификационный ;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки 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, включая самостоятельную работу и консультационные часы.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и календарным учебным графиком в соответствии с требованиями

На сдачу устного экзамена, письменного или тестового экзамена – предусматриваются часы согласно учебному плану. Экзамен по профессиональному модулю /экзамен квалификационный 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 Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Темы дипломного проекта (работы) разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тематика дипломного проекта (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.

В колледже проводится государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Приказом 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); Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763) с учетом получаемой специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

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 (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

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 ППССЗ 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 образовательных дисциплин отведено 1404 часа.

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

В общеобразовательный цикл введены дополнительные дисциплины на основании протокола заседания Совет обучающихся протокол №3 от 22 февраля 2023 г в рамках реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования:

→ ОПБ.14 Родной язык/Родная литература (в объеме 78ч.). Данная дисциплина введена для исполнения ст 14. п.3,п.6 Ф3-273 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.15 Введение в специальность (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

В предмет история включается раздел(курса лекций) "Россия-моя история" на основании письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России проинформировала, что с 20 сентября 2022 г. во всех образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, начинается курс лекций «Россия - Моя история» для обучающихся 1 - 2 курсов, поступивших на базе основного общего образования, и 2 курса, поступивших на базе среднего общего образования. Курс лекций «Россия - Моя история» рассчитан на 32 академических часа (16 тем). Для обучающихся 1 курса, поступивших на базе основного общего образования, курс лекций «Россия - моя история» интегрируется в предмет История, для обучающихся 1 курса, поступивших на базе среднего общего образования, курс интегрируется в реализацию дисциплины «История России» в рамках социально-гуманитарного цикла (письмо Минпросвещения России Об интеграции курса "россия-Моя история" № 05-1443 от 25.08.2022г)

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме.

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 ППССЗ, их освоение завершается:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" - 1; "ДЗ" – 9; "Э" (экзамен) - 4
- по дисциплинам социально-гуманитарного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" -2; "ДЗ" – 4;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 1; "ДЗ" – 9; "Э" (экзамен) – 1;

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 биология. По русскому языку и математике - в письменной форме, химии и биологии - в устной. По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла СГ. По дополнительным предметам 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 и проектная деятельность проводится в соответствии с ФГОС СОО от 17 мая 2012г. №413 (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 ,п 18.3.1) с Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763, п.25.2.4.). 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-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Аттестация индивидуального проекта проходит в форме защиты.

По циклу СГ по дисциплинам СГ.01 История России, СГ.03 Безопасность жизнедеятельности предусмотрены диф.зачет, СГ.05 Основы бережливого производства, СГ.06 Основы финансовой грамотности предусмотрены зачет, СГ.04 Физическая культура, в каждом семестре предусмотрены зачеты. На последнем курсе по Физической культуре и Иностранному языку в профессиональной деятельности предусмотрен дифференцированный зачет, в связи с большим количеством практических работ

В дисциплины (модули) 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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Химия в пищевом производстве", "Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании", "Бизнес-планирование", "Товароведение продовольственных товаров", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности". Экзамен предусмотрен по дисциплине: ОП.05 Товароведение продовольственных товаров - изучение предмета дает возможность технику-технологу 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, а остальные дисциплины предусматривают диф.зачет.

За счет расширения профессиональных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда введены дополнительно дисциплины: ОП.06 (в) Организация обслуживания ПОП; ОП.07(в) Охрана труда; ОП.08 (в) Правовые основы в профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОП.09 (в) Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП; ОП.10 (в) Психология общения; ОП.11(в) Метрология и стандартизация. по всем дисциплинам вариативной части предусмотрен диф зачет, кроме Психологии общения (зачет). Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19.02.13 "Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов". В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов. По всем видам практики предусмотрены

дифференцированные зачеты. ГБПОУ "КБТТК" предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ:

→ по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

→ по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО. 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 проводится в форме демонстрационного экзамена (по заданиям, разработанным ФГБОУ ДПО "ИРПО") и защиты дипломного проекта (работы).

На ГИА отводится 216 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 Государственной итоговой аттестации обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; и локальными нормативными актами. Темы дипломного проекта (работы) разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими цикловыми методическими комиссиями. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения.

Государственная (итоговая) аттестация с 18.05.2027г. по 28.06.2027г.:

1. Программа базовой подготовки

1.1. Дипломная работа (проект). Выполнение дипломной работы (проекта) (4 нед.)

Защита дипломного проекта (работы) (1 нед.)

1.2. Государственный экзамен - демонстрационный экзамен (1 нед.)

В соответствии с осваиваемой образовательной программой среднего профессионального образования и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов" ГИА выполняется в следующих формах:

→ защита дипломного проекта (работы);

→ демонстрационный экзамен

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

Закрепление за студентами тем дипломной работы (проект) , назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по колледжу не позднее 31 января

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к дипломным проектам (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).

Содержание примерных заданий прописываются в Программе Государственной итоговой аттестации и выкладываются на сайте колледжа не позднее чем за 6

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ 19.02.13 "Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов".

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена "Техник-технолог"