

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

43 02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар



## 4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объём образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)							Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)						
						во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		
		Нагрузка дисциплины, МДК							3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр					
		в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК							17	24	17	25	17	24					
Самостоятельная работа обучающихся	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.						
								ТО-12 УП-2 ПП- 2 ПА/С-1	ТО-17 УП-2 ПП-4 ПА/С -1	ТО-13 УП-1 ПП-2 ПА/С-1	ТО-12 УП-4 ПП-8 ПА/С-1	ТО-13 УП-1 ПП- 2 ПА/С-1	ТО-10 ПП-5 ПА/С-1 ПДП-2 ГИА-6						
Зачет	Дифференцированные и зачет	Экзамен			68	3960	1454	1242	40	1188	96	64	612	864	612	900	612	864	
	<b>Объем образовательной программы</b>				<b>4464</b>	<b>68</b>	<b>3960</b>	<b>1454</b>	<b>1242</b>	<b>40</b>	<b>1188</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>520</b>	<b>0</b>	<b>520</b>	<b>144</b>	<b>340</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	96	102	78	72	52	120
ОГСЭ.01	Основы философии		6		50	0	50	50	0							26	24		
ОГСЭ.02	История		4		58	0	58	58	0					24	34				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	8		182	0	182	2	180					12	34	26	24	26	60
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		154	0	154	2	152					24	34	26	24	26	20
ОГСЭ.05	Психология общения		8		40	0	40	32	8										40
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности		3		36	0	36	28	8					36					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				<b>201</b>	<b>0</b>	<b>201</b>	<b>159</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	39	60	52	50
ЕН.01	Химия		8		152	0	152	110	42							26	24	52	50
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		49	0	49	49	0							13	36		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				<b>976</b>	<b>6</b>	<b>956</b>	<b>544</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>228</b>	<b>374</b>	<b>78</b>	<b>24</b>	<b>182</b>	<b>70</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		70	0	70	36	34					36	34				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4		104	0	104	70	34					36	68				
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания		4		82	0	82	50	32					48	34				
ОП.04	Организация обслуживания в ПОП			7	114	3	104	54	50			4	3					104	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		4		68	0	68	48	20						68				
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		8		56	0	56	38	18									26	30
ОП.07	Информационные технологий в профессиональной деятельности /Адаптационная ИКТ		5		118	0	118	16	102					24	68	26			
ОП.08	Охрана труда		4		46	0	46	38	8					12	34				

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		76	0	76	30	46						52	24			
ОП.10в	Основы товароведения продовольственных товаров		4		80	3	70	62	8		4	3	36	34					
ОП.11в	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП		8		92	0	92	52	40								52	40	
ОП.12в	Организация производства ПОП		4		70	0	70	50	20				36	34					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>2479</b>	<b>62</b>	<b>2283</b>	<b>607</b>	<b>448</b>	<b>40</b>	<b>1188</b>	<b>88</b>	<b>58</b>	<b>252</b>	<b>352</b>	<b>381</b>	<b>708</b>	<b>290</b>	<b>300</b>
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3м	288	12	252	66	42	0	144	16	8	252	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				54	6	36	24	12	0	0	8	4	36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к полуфабрикатов				90	6	72	42	30	0	0	8	4	72					
УП.01	Учебная практика				72						72			72					
ПП.01	Производственная практика		к3		72						72			72					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			4м	378	6	352	70	46	20	216	20	12	0	352	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента				47	3	34	18	6		0	6	4		34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента				115	3	102	52	40	20	0	6	4		102				
УП.02	Учебная практика			к4	72						72			72					
ПП.02	Производственная практика				144							144			144				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5м	261	12	225	75	42	0	108	16	8	0	0	225	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента				57	6	39	27	12	0	0	8	4		39				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента				96	6	78	48	30	0	0	8	4		78				
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 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				290	6	264	108	48	0	108	12	8	0	0	0	0	264	0
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к холодным и горячим десертов, напитков сложного ассортимента			7м	65	3	52	40	12	0	0	6	4					52	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				117	3	104	68	36	0	0	6	4					104	
УП.04	Учебная практика		7		36						36							36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		7		72						72							72	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				330	2	312	72	60	0	180	8	8	0	0	0	312	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6м	45	1	36	16	20			4	4				36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				105	1	96	56	40			4	4				96		
УП.05	Учебная практика		6		72						72						72		
ПП.05	Производственная практика		6		108						108						108		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				362	22	326	60	66	20	180	8	6	0	0	0	0	26	300
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			8м	182	22	146	60	66	20		8	6					26	120
ПП.06	Производственная практика		8		180						180								180
ПМ.07	Освоение профессии рабочего, должности служащего: 16675 Повар			6кв	570	2	552	156	144	0	252	8	8	0	0	156	396	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар				159	1	150	78	72			4	4			78	72		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер				159	1	150	78	72			4	4			78	72		
УП.07	Учебная практика		6		72						72						72		
ПП.07	Производственная практика		6		180						180						180		
	Преддипломная практика				72														72
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.				148									24	27	24	32	27	14

	Практика, всего ак.ч.				1188									144	216	108	432	108	180
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				96									12	9	12	4	9	22
	Всего часов в неделю				216									36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216														216
<b>ВСЕГО:</b>					4464	68	3960	1454		40	1188	96	64	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 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 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 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
- 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

#### ***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 147 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 77 недель, промежуточная аттестация - 6 недель, учебная практика - 10 недель, производственная практика - 23 недель, преддипломная практика - 2 недели, итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 23 недель. Продолжительность учебной недели - пятидневная;

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

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 в учебном плане.

#### **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 **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 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

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

→ оценка уровня освоения дисциплин;

→ оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

→ экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;

→ экзамен, дифференцированный зачет, зачет по междисциплинарному курсу;

→ экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

→ зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

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

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 (в том числе консультацию и сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и графиком учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС). На сдачу устного экзамена, письменного или тестового экзамена – предусматриваются часы согласно учебному плану. 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 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; и локальными нормативными актами. Темы выпускных квалификационных работ (дипломных 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, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа. В колледже проводится государственный экзамен в форме

**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

Департамент 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 25.09.2022г.)

### **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.

### **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 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 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

профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям. Квалификационным экзаменом 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

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ:

→ по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

### **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.

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 образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение

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»; 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 аттестация проводится после

Государственная (итоговая) аттестация проводится с 18.05.2026г по 28.06.2026г:

1. Программа базовой подготовки

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

1.2. Государственный экзамен - демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

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 (Приказа Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800).

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.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности (Приказа Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800).

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. 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 ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена "Специалист по поваскому и кондитерскому делу"