

Утверждаю
Директор ГАПОУ

«Буинский ветеринарный техникум»

Гиниятуллин И.М.

2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
**Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Буинский ветеринарный техникум»**
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»
на 2020 – 2024 гг. для 134 группы

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Самостоятельная работа	Консультация и промежуточная аттестация	ГИА	Всего (по курсам)	Каникулы недель
		Учебная	Производственная	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	37,6	2	-	-	-	1,4	-	41	11
II	30,4	4,7	4	-	0,1	1,8	-	41	11
III	19,6	6,5	11	-	1,7	2,2	-	41	11
IV	18,9	6,8	9	-	2,9	1,4	2	41	2
Всего	106,5	20	24	-	4,7	6,8	2	164	35

Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Самостоятельная работа	Консультация и промежуточная аттестация	ГИА	Всего (по курсам)	Каникулы недель
		Учебная	Производственная	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	1351	72	0	0	0	53	0	1476	11
II	1096	168	144	0	4	64	0	1476	11
III	706	234	396	0	62	78	0	1476	11
IV	681	246	324	0	104	49	72	1476	2
Всего	3834	720	864	0	170	244	72	5904	35

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)	Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)														
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены		Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс		
								Всего учебных занятий	теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4	6	5	2160	0	2052	874	1178		74	34	390	572	310	388	244	220	36	
	Базовые учебные дисциплины	4	5	2	1486	0	1417	565	852		53	16	216	262	202	354	196	220	36	
ОУД.01	Русский язык			4	156		144	84	60		8	4	40	44	30	42				
ОУД.02	Литература				236		224	114	110		8	4	50	66	40	80				
ОУД.03	Иностранный язык		6		238		234		234		4		38	38	38	54	30	40		
ОУД.04	Математика			6	318		304	164	140		6	8			62	82	80	94		
ОУД.05	История		7		176		171	141	30		5					62	34	44	36	
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3,4	5		208		194	4	190		14		40	50	32	34	52			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		112		108	38	70		4		48	64						

ОУД.08	Астрономия		6				38	20	18		4								42			
	По выбору из обязательных предметных областей	0	1	3	674	0	635	309	326		21	18	174	310	108	34	48					
ОУД.09	Информатика			3	204		194	74	120		4	6	46	50	108							
ОУД.10	Химия			2	208		194	98	96		8	6	80	128								
ОУД.11	Биология			2	180		169	89	80		5	6	48	132								
ОУД.12	Родная литература		5		82		78	48	30		4					34	48					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	8	1	590	12	540	322	218		32	6	138	138	30	80	30	0	46	128		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		64		60	42	18		4		34	30								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		64		60	40	20		4		34	30								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		64		60	30	30		4		30	34								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		64		60	52	8		4									64		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		84		80	68	12		4		40	44								
ОП.06	Охрана труда		4		64		60	48	12		4				30	34						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		70	6	60		60		4								26	44		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	76	6	60	42	18		4	6				46	30					
ОП.09	Физическая культура		8		40		40		40		0							20	20			
п.00	Профессиональный цикл	0	15	5	3082	158	1242	936	306		58	40	84	154	272	396	338	644	530	664		
пм.00	Профессиональные модули	0	15	5	3082	158	1242	936	306		58	40	84	154	272	396	338	644	530	664		

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	3	1	452		190	142	48	240	14	8	84	154	214				
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2			64		60	42	18		4		30	34					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			134		130	100	30		4		30	72	32				
УП.01	Учебная практика				96					96			24	48	24				
ПП.01	Производственная практика	3			144					144					144				
	Экзамен по модулю			3	14						6	8			14				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	3	1	792		360	282	78	396	14	8			58	396	338		
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			86		82	66	16		4				40	46			

МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		296	14	278	216	62		4						224	72			
УП.02	Учебная практика			180						180						18	36			
ПП.02	Производственная практика	5		216						216							216			
	Экзамен по модулю		5	14						6	8						14			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0	3	1	548	36	170	116	54	324	10	8					548			
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,			60	10	50	40	10									60			
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	6		150	26	120	76	44		4							150			
УП.03	Учебная практика		6	144						144							144			
ПП.03	Производственная практика		6	180						180							180			
	Экзамен по модулю			14	6					6	8						14			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0	3	1	526	44	200	164	36	264	10	8					96	430		

МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	7		78	18	60	52	8								42	36	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			170	26	140	112	28			4						170	
УП.04	Учебная практика	7		120							120					54	66	
ПП.04	Производственная практика	7		144							144						144	
	Экзамен по модулю		7	14								6	8				14	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0	3	1	764	64	322	232	90		360	10	8				100	664
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		92	20	72	62	10									40	52
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			298	44	250	170	80			4						30	268
УП.05	Учебная практика	8		180							180						30	150
ПП.05	Производственная практика	8		180							180							180
	Экзамен по модулю		8	14								6	8					14

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация - защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	4	29	11	5904	170	3834	2132												72							
	Итого:	4	29	11	5904	170	3834	2132	1702	1584	162	82	612	864	612	864	612	864	612	864							
Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена 2 недели (72 часа)		Всего																		864							
		часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)																		588	816	426	738	486	372	462	
		Часы самостоятельной работы																		-	-	-	4	16	44	60	
		часов учебной практики																		24	48	42	126	36	198	96	150
		часов производственной практики																		0	0	144	0	216	180	144	180
		кол.-во экзаменов																		0	2	2	1	2	2	1	1
		кол.-во дифференцированных зачетов																		0	6	2	2	4	5	4	6
		кол.-во зачетов																		1	1	1	1	0	0	0	0

3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Истории
4	Обществознания
5	Физики
6	Химии
7	Экологии, Биологии
8	ОБЖ
9	Математики
10	Информатика
11	Татарского языка и литературы
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд
16	Социально-экономических дисциплин
Лаборатории	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Буинский ветеринарный техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259);
- Дополнения и изменения (к рекомендациям от 17 марта 2015 г. № 06-259) ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.
- Закона Республики Татарстан «О языках народов РТ»;
- Письма Министерства образования и науки Республики Татарстан 1662/11 от 22.02.2011 года.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, общий объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Объем учебной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе. (Например : Иностранный язык, информатика)

Нормативный срок освоения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 2052 часа. Общий бюджет времени на освоение профессии составляет :

- 106,5 недель на аудиторное обучение по учебным дисциплинам и МДК;
- 4,7 недели на самостоятельное обучение;
- 20 недель на учебную практику;

- 24 недели на производственную практику ;
- 6,8 недель на консультацию и промежуточную аттестацию;
- 2 недели на государственную итоговую аттестацию;
- 35 недель на каникулы.

Общеобразовательная подготовка ведется с 1 по 4 курс, с одновременным изучением обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределяется между учебными дисциплинами общеобразовательного цикла с учетом профиля профессионального образования на основе Рекомендаций Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015 г., информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. По дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен).

Экзамены проводятся по русскому языку, литературе, иностранный язык, математика, информатика, химия, биология. По русскому языку, литературе, математике – в письменной форме.

По дисциплинам Русский язык, Литература сдается один комплексный экзамен.

Основная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение профессиональных учебных циклов и разделов: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплин «Физическая культура» в объеме не менее 40 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 76 часов, из которых на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по обще профессиональным дисциплинам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация для дисциплин является обязательной и проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ООП, являются обязательными для аттестации элементами ООП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации.

На первом курсе предусмотрено обучение 41 неделя. 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. В первом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 0,7 недели по УП 01 – 24 часа, а на втором семестре рассредоточенная учебная практика 1,3 недели по УП 01 – 48 часов. На первом курсе предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1,4 недели (53 часа), которая проводится рассредоточено и концентрированно. Студенты сдают экзамены по дисциплинам: Химия, Биология.

На втором курсе предусмотрено обучение 41 неделя. 17 недель в третьем семестре, 24 недели в четвертом семестре. В третьем семестре проводится рассредоточенная учебная практика 1,2 недели : УП 01 – 0,7 недель (24 часа), УП 02 – 0,5 недели (18 часов) и 4 недели концентрированной про-

изводственной практики проходит по ПП 01 - 144 часа. В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 3,5 недели по УП 02 – 126 часов. Самостоятельная учебная работа на 2 курсе 0,1 неделя (4 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1,8 недели (64 часа).

В 3 семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам Информатика, по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В 4 семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам Русский язык, Литература.

На третьем курсе на обучение отводится 41 неделя. 17 недель в пятом семестре и 24 недели в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП 02 - 1 неделя (36 часов) и концентрированной производственной практики по ПП.02 – 6 недели (216 часов). В шестом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.03 – 4 недели (144 часа), по УП 04 – 1,5 недели (54 часа) и проведение концентрированной производственной практики по ПП.03 – 5 недели (180 часов). Самостоятельная учебная работа на 3 курсе 1,7 недели (62 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 2,2 недели (78 часов).

В 5 семестре студенты сдают экзамены по дисциплине Безопасность жизнедеятельности, по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 6 семестре студенты сдают экзамены по дисциплине Математика, по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На четвертом курсе на обучение отводится 41 неделя. 17 недель в пятом семестре и 24 недели в шестом семестре. В седьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики 2,6 недели (96 часов) : по УП 04 – 1,8 недели (66 часов), по УП 05 – 0,8 недели (30 часов) и концентрированной производственной практики по ПП.04 – 4 недели (144 часа). В восьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.05 – 4,2 недели (150 часов) и проведение концентрированной производственной практики по ПП.05 – 5 недели (180 часов). Самостоятельная учебная работа на 4 курсе 2,9 недели (104 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1,4 недели (49 часов).

В 7 семестре студенты сдают экзамены по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В 8 семестре студенты сдают экзамены по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Государственная итоговая аттестация 2 недели.

Производственная практика оценивается по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле. Зачеты по учебной практике и производственной практике по каждому модулю студенты сдают как объединено, так и по отдельности. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план по профессии Повар, кондитер, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (если не учитывать дисциплину физическая культура).

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 35 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Обязательная часть основной образовательной программы по циклам составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть не менее 20 процентов (**1368 часов**) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содер-

жанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

На общепрофессиональный цикл 266 часов :

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 28 часов;
- Основы товароведения продовольственных товаров – 28 часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места – 28 часов;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 28 часов;
- Основы калькуляции и учета – 52 часа;
- Охрана труда – 28 часов;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности – 34 часа;
- Безопасность жизнедеятельности – 40 часов.

На профессиональные модули 1102 часа :

- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 32 часа;
- МДК.01.02 - Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 62 часа;
- Учебная практика 01 – 24 часа;
- Производственная практика 01 – 72 часа;
- МДК.02.01 - Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- МДК.02.02 - Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 168 часов;
- МДК.03.01 - Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 часов;
- МДК.03.02 - Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- Учебная практика 03 – 72 часа;
- Производственная практика 03 – 72 часа;
- МДК.04.01 – Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 46 часов;
- МДК.04.02 - Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 106 часов;
- Учебная практика 04 – 48 часов;
- Производственная практика 04 – 72 часа;
- МДК.05.01 – Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 60 часов;
- МДК.05.02 - Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 132 часа.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ООП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ООП;

- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

На государственную итоговую аттестацию отводиться 2 недели (72 часа). Проводиться в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 и изменениями от 31 января 2014 г. № 74.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения и успешного прохождения ГИА выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Повар, кондитер» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».