



Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование профессии/специальности

уровень образования

форма обучения

срок получения СПО по ППССЗ

год начала подготовки по УП

среднее общее образование

заочная

3 г 10 мес

2018г

приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016г №1565

4 курс		3 курс		2 курс		1 курс	
	30 авг-5 сент		31.08-06.09		2-8 сент		1и 3-9 сент
	6-12 сент		07.09-13.09		9-15 сент		10-16 сент
	13-19 сент		14.09-20.09		16-22 сент		17-23 сент
	20-26 сент		21.09-27.09		23-29 сент		24-30 сент
с	27 сент-3 октяб		28.09-04.10		30 сент-6 октяб	/с	1-7 октяб
с	4-10 октяб	с	05.10-11.10		7-13 октяб	с/	8-14 октяб
у	11-17 октяб	с	12.10-18.10		14-20 октяб		15-21 октяб
у	18-24 октяб	у	19.10-25.10		21-27 октяб		22-28 октяб
у	25 -31 окт		26.10-01.11		28 окт -4 нояб		29 окт -5 нояб
	1 -7 нояб		02.11-08.11		5 -10 нояб		6 -11 нояб
	8-14 ноябр	пп	09.11-15.11	с/у	11-17 ноябр		12-18 ноябр
	15-21 ноябр	пп	16.11-22.11	с/у	18-24 ноябр		19-25 ноябр
	22 -28 ноябр	пп	23.11-29.11		25 нояб-1 дек		26 нояб-2 дек
	29 нояб-5 декаб	пп	30.11-06.12	пп	2-8 декаб		3-9 декаб
	6-12 декаб	пп	07.12-13.12	пп	9-15 декаб		10-16 декаб
	13-19 декаб		14.12-20.12		16-22 декаб		17-23 декаб
	20-26 декаб		21.12-27.12		23-29 декаб		24-30 декаб
к	27 дек - 2 январ	к	28.12-03.01	к	30 дек - 5 январ	к	31 дек - 6 январ
к	3-9 январ	к	04.01-10.01	к	6-12 январ	к	7-13 январ
	10-16 январ		11.01-17.01		13-19 январ		14-20 январ
с	17-23 январ		18.01-24.01		20-26 январ		21-27 январ
с	24 -30 январ		25.01-31.01		27 январ-2фев		28 январ-3фев
пп	31январ-6 феврал	с	01.02-07.02	с/у	3-9 феврал		4-10 феврал
пп	7-13 феврал	с	08.02-14.02	с/у	10-16 феврал		11-17 феврал
пп	14-20 феврал		15.02-21.02	пп	17-23 феврал	/с	18-24 феврал
пп	21 - 27 феврал	у	22.02-28.02	пп	24 февр - 1 март	с/у	25 февр - 5 март
пп	28 февр-6 март	пп	01.03-07.03		2-8 март		4-10 март
пп	7-13 март	пп	08.03-14.03		9-15 март		11-17 март
пп	14-20 март	пп	15.03-21.03		16-22 март		18-24 март
пп	21-27 март		22.03-28.03		23-29 март		25-31 март
пп	28 март-3 апрел		29.03-04.04		30 март-5 апрел		1-7 апрел
с	4-10 апрел		05.04-11.04		6-12 апрел		8-14 апрел
с	11-17 апрел		12.04-18.04		13-19 апрел		15-21 апрел
пд	18-24 апрел		19.04-25.04		20-26 апрел		22-28 апрел
пд	25 апр-1 мая		26.04-02.05		27 апр-3 мая		29 апр-5 мая
пд	2-8 мая	с	03.05-09.05		4-10 мая		6-12 мая
пд	9-15 мая	с	10.05-16.05	с/у	11-17 мая		13-19 мая
г	16-22 мая		17.05-23.05	с/у	18-24 мая	с	20-26 мая
г	23 - 29 мая		24.05-30.05	пп	25 - 31 мая	с	27 мая - 2 июня
г	30 мая - 5 июня		31.05-06.06	пп	1 - 7 июня		3 - 9 июня
г	6-12 июня		07.06-13.06		8-14 июня		10-16 июня
г	13-19 июня		14.06-20.06		15-21 июня		17-23 июня
г	20-26 июня		21.06-27.06		22-28 июня		24-30 июня
*	27 июня-3 июля	к	28.06-04.07	к	29 июня-5 июля	к	1-7 июля
*	4-10 июля	к	05.07-11.07	к	7-12 июля	к	8-14 июля
*	11-17 июля	к	12.07-18.07	к	13-19 июля	к	15-21 июля
*	18-24 июля	к	19.07-25.07	к	20-26 июля	к	22-28 июля
*	25 -31						

	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
па	Промежуточная аттестация
к	Каникулы

у	Учебная практика
пп	Производственная практика
пдп	Преддипломная практика

Г	Государственная итоговая
*	Неделя отсутствует

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА			Каникулы	Всего
										учебная			производственная (по профилю специальности)			производственная (преддипломная)							
	всего		1 пол		2 пол		всего	1 пол	2 пол	всего	1 пол	2 пол	всего	1 пол	2 пол	всего	подгот	защита	всего				
	нед.	часов	нед.	часов	нед.	часов	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
1	4,4	160	1,2	42	3,3	118	1	0	1	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	18,444
2	4,4	160	1,2	42	3,3	118	1	0	1	4	0	4	6	0	6	0	0	0	0	0	0	11	26,444
3	4,4	160	1,2	42	3,3	118	1	0	1	2	0	2	8	0	8	0	0	0	0	0	0	10	25,444
4	4,4	160	1,2	42	3,3	118	2	0	2	3	0	3	9	0	9	4	0	4	6	4	2	2	30,444
Итого	17,8	640	4,7	168	13,1	472	5	0	5	11	0	11	23	0	23	4	0	4	6	4	2	34	100,78

План учебного процесса по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				ВСЕГО	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
		зачет	диф. зачет	экзамен	диф. форма			Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					по УД и МДК	курсовых работ (проектов)	по практическим УП и ПП	консультации	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									по предмету	по дисциплине	по специальности	по направлению	1 сем						2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
																										17 н
СЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					488	488	426	52	14	38	0	0	5	5	10	16	4	10	2	4	2	4			
СЭ.01	Основы философии			4		50	50	40	8	4	4			1	1			2	6							
СЭ.02	История		2			50	50	40	8	4	4			1	1	4	4									
СЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		166	166	140	24	2	22			1	1	2	4	2	4	2	4	2	4			
СЭ.04	Финансовая культура		1			164	164	158	4	0	4			1	1	4										
СЭ.05	Психология общения / Психология личности и профессиональное самоопределение	2				58	58	48	8	4	4			1	1		8									
М.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					184	184	148	32	14	18	0	0	2	2	8	24	0	0	0	0	0	0			
М.01	Химия			2		126	126	100	24	10	14			1	1	8	16									
М.02	Экологические основы природопользования	2				58	58	48	8	4	4			1	1		8									
П	Общепрофессиональный цикл					904	904	702	180	60	120	0	0	11	11	20	38	34	68	4	16	0	0			
П.01	Микробиология, гигиена питания, санитария и гигиена		2			62	62	48	12	4	8			1	1	4	8									
П.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2			90	90	70	18	8	10			1	1	6	12									
П.03	Техническое оснащение организаций питания			2		92	92	70	20	8	12			1	1	8	12									
П.04	Организация обслуживания				4	102	102	80	20	4	16			1	1			6	14							
П.05	Экономика, менеджмент, маркетинг		4			112	112	88	22	10	12			1	1			6	16							
П.06	Правовые основы профессиональной деятельности		3			38	38	28	8	2	6			1	1		8									
П.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		6			158	158	124	32	12	20			1	1			4	8	4	16					
П.08	Охрана труда		2			38	38	28	8	2	6			1	1	2	6									
П.09	Безопасность жизнедеятельности				4	70	70	54	14	0	14			1	1			4	10							
П.10	Предпринимательская деятельность				4	90	90	72	16	6	10			1	1		6	10								
П.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции				4	52	52	40	10	4	6			1	1		10									
00	Профессиональный цикл					2672	2672	784	376	138	214	24	1368	20	124	4	112	4	400	36	458	40	690			
М.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	1			232	232	48	24	8	16	0	144	2	14	4	26	4	134	0	0	0	0			
ДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		38	38	24	12	4	8			1	1	4	8									
ДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					38	38	24	12	4	8			1	1			4	8							
П.01	учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4			72	72						72				18		54							
П.01	производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4			72	72						72					72								
М.01.Эк	экзамен (квалификационный) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4		12	12								12											
М.02	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	1	1			400	400	100	64	22	34	8	216	3	17	0	0	0	0	10	270	0	0			
ДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6			28	28	14	12	4	8			1	1				4	8						
ДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					81	81	44	34	10	16	8		1	2			6	28							
ДК.02.03	Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь		6			63	63	42	18	8	10			1	2				18							
П.02	учебная практика 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			6		72	72						72						36							
П.02	производственная практика 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					144	144						144						180							
М.02.Эк	экзамен (квалификационный) 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		6к			12	12								12											
М.03	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	1	1			276	276	66	48	20	28	0	144	3	15	0	0	0	0	14	178	0	0			
ДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		6			38	38	26	10	4	6			1	1				4	6						
ДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					38	38	16	20	8	12			1	1			10	10							
ДК.03.03	Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента национальных кухонь					44	44	24	18	8	10			1	1				18							
П.03	учебная практика 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		6			36	36						36						36							
П.03	производственная практика 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					108	108						108						108							
М.03.Эк	экзамен (квалификационный) 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		6к			12	12								12											
М.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	1	1			240	240	70	44	16	28	0	108	3	15	0	0	0	0	12	10	8	122			
ДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6			38	38	26	10	4	6			1	1				4	6						
ДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8			38	38	16	20	8	12			1	1			8	4	4	4	4				
ДК.04.03	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь					44	44	28	14	4	10			1	1						4	10				
П.04	учебная практика 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		8			36	36						36									36				
П.04	производственная практика 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					72	72						72									72				
М.04.Эк	экзамен (квалификационный) 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		8к			12	12								12											

[illegible]

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемого в пределах ППССЗ.

Нормативные документы:

- ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- Закон Свердловской области от 15.07.2013 г. № 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Примерная основная образовательная программа – ОП ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (рег. от 19.05.17 г. № 43.02.15-170519.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 11.12.2015) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);
- 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» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.);
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

– Устав ГБПОУ СО «ЕТХМ», утвержденный приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 17.08.2015 г. № 380-д.

– Локальные нормативные акты техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППССЗ СПО в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматриваются учебная и производственная, преддипломная практики. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях. Производственная и преддипломная практики проводятся в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения - 2 недели.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Психология личности и профессиональное самоопределение

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть образовательной программы (30 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее - ПООП).

Объем времени 1296 часов, отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей:

ОГСЭ.05 Психология общения	56ч	учет особенностей стандартов WorldSkills
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	32ч	ФЗ «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ.
ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	116ч	учет требований региона (прикладное программное обеспечение): информационные базы «Iiko»; «1С Парус: Общепит»; «1С Парус: Ресторан 8.2», установленных на базе региональных производств
ОП.10 Предпринимательская деятельность	88ч	учет требований региона в предприятиях общественного питания
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	50ч	учет особенностей стандартов WorldSkills и требований работодателя
МДК 02.03 Организация процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	60ч	учет особенностей стандартов WorldSkills, требований проф стандарта «Повар»
МДК 03.03 Организация процессы приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42ч	учет особенностей стандартов WorldSkills, требований проф стандарта «Повар»
МДК 04.03 Организация процессы приготовления, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	42ч	учет особенностей стандартов WorldSkills, требований проф стандарта «Повар»
МДК 05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур МДК 05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных конфет МДК 05.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана МДК 05.06 Организация и процессы приготовления, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	300ч	учет особенностей стандартов WorldSkills, требований проф стандарта «Повар»
ПМ Выполнение работ по профессии 16675 Повар	260ч	учет ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП
ПМ Выполнение работ по профессии 16472	250ч	учет ФГОС СПО по

Пекарь		специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП
ИТОГО	1296	

1.4. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена. Преддипломная практика завершает освоение образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу по решению педагогического совета.

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

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по специальности СПО Поварское и кондитерское дело и присвоении квалификации по специальности – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.5. Перечень специальных помещений

	Кабинеты:
№309	социально-экономических дисциплин;
№109	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
№310	иностранного языка;
№301	информационных технологий в профессиональной деятельности;
№401	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
№406	экологических основ природопользования;

№410	технологии кулинарного и кондитерского производства;
№410	организации хранения и контроля запасов и сырья;
№110	организации обслуживания;
№110	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
№109	химии;
№100	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
№100	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	место для стрельбы
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актовый зал