

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Зианчуринский агропромышленный колледж



Директор Гусь / Тукумбетова Г.Г. /
№ 15/02/2025 15.02.2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
входящая в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация: Повар. Кондитер.

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года и 10 месяцев на базе
основного общего образования

Группа: 2(1 курс)

Исянгулова - 2025

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	39	-	-	2	-	11	52
II курс	23	9	7	2	-	11	52
III курс	22	10	7	1	1	2	43
Всего	84	19	14	5	1	24	147
Всего по учебным циклам -147 недель(4428ч)+24 недели каникулы							

3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	В том числе, час			Учебная нагрузка обучающихся (час.) Во взаимодействии с преподавателем							Распределение учебной(аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам					
				Обязательная часть	Часть, формируемая участниками образовательных отношений(Вариативная часть.)	Самостоятельная работа с преподавателем	всего занятий	В том числе по учебным дисциплинам и МДК			УП и ПП	консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
								теоретического обучения	В том числе. лаб. и практ. занятий	Курсовые работы(проекты)				1 семестр,16 нед,1н ПА,576 ч	2 семестр,23 нед, ПА 828 ч	3 семестр,17 нед, :1т/о,6 УП,612 ч	4 семестр, 243 нед: 12 т/о,10 УП 2 ПА,864 ч	5 семестр17 нед: 10 т/о,7 ПП,612 ч	6 семестр,24 нед:12 т/о,10 ПП,1 ПА,1 ГИА,864 ч.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Всего часов по образовательной подготовке	11/47/8	4428	183 8	1132	60	4338	1773	1719		1188	40	80	576	828	612	864	612	864
O.00	Общеобразовательный цикл	2,18,5	1476	932	542	32	1404	742	986			10	30	576	828	0	0	0	0
	Обязательные учебные дисциплины	2,18,2	1476	932	542	32	1404	742	986	0	0	10	30	576	828	0	0	0	0
ОУДб.01	Русский язык	-,Э	94	53	41	8	78	8	70			2	6	32	46				
ОУДу.02	Литература	-,ДЗ	118	70	48		118	68	50					48	70				
ОУДб.03	История	-,ДЗ	134	53	81		134	88	46					64	70				
ОУДб.04	Обществознание	-,ДЗ	86	53	33		86	46	40					40	46				
ОУДб.05	География	-, ДЗ	50	26	24		50	30	20					16	34				
ОУДб.06	Иностранный язык	ДЗ6 сем	86	72	14		86	46	40					40	46				
ОУДб.07	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,Э	226	198	28	12	198	52	117			10	6	80	118				
ОУДб.08	Информатика	-, ДЗ	118	90	28		118	30	88					48	70				
ОУДб.09	Физическая культура	З,дзб с	78	78	0		78	18	60					32	46				
ОУДб.10	Основы безопасности и защиты Родины	-,З	68	68	0		68	30	38					32	36				
ОУДб.11	Физика	-,э	146	53	65	12	118	80	38			10	6	16	33	33	36		
ОУДу.1	Химия	-,ДЗ	146	26	120		118	56	62					64	54				

2																			
ОУДу.13	Биология	-, ДЗ	82	26	56		82	42	40					32	50				
	Индивидуальный проект	-,дз	36	34	2		36	10	26						36				
ЭК.00	<i>Элективный курс</i>																		
ЭК.01	Основы семейной жизни	з	36	32	2		36	10	26					16	20				
ПП.00	Профессиональная образовательная программа	6/29/6	2																
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/12/0	828	467	343	4	828	389	421	0	0	6	8	0	0	198	246	180	204
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э 4 сем	87	49	20	4	69	49	20			10	6	16	53				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Дз,5 сем	56	36	20		56	36	20							22	24	10	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз 5 сем	56	36	20		56	36	20							22	12	10	12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дз 6 сем	56	48	8		56	32	24									20	36
ОП.05	Охрана труда	Дз 6 сем	44	36	8		44	24	20									20	24
ОП.06	Основы калькуляции и учета	Дз 6 сем	46	36	10		46	25	21							22	24		
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз 6 сем	68	36	32		68	6	62							22	24	10	12
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	дз 6 сем	44	44			44	24	20									20	24
ОП.09.	Физическая культура	дз 6 сем	90	90	0		90	2	88							22	24	20	24
ОП.10	Организация предприятий общественного питания	Дз 6 сем	89	56	33		89	49	40							33	24	20	12
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз 6 сем.	68		68		68	40	28							22	24	10	12
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	дз 6 сем.	44		44		44	27	17									20	24
ОП.13	Экологические основы природопользования	Дз 6 сем	44		44		44	16	28									20	24
ОП.14	Башкирский язык	Дз 4 сем	36		36		36	23	13									36	
	Промежуточная аттестация		18				18											18	
П.00	Профессиональный цикл	2,4,2	2124	439	247	24	2106	642	312	0	1188	24	42	0	0	414	618	432	660
ПМ.00	Профессиональные модули	6,17,6	2088	439	247	24	1998	642	312	0	1080	24	42	0	0	414	618	432	624
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	Э(к) 4 сем	336	60	9	4	318	100	38	0	180	8	6	0	0	138	198	0	0

	для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дз 4 сем	87	60	9	4	69	50	19			8	6			33	36		
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дз 4 сем	69	60	9		69	50	19							33	36		
УП.01	Учебная практика	3 4 сем	108				108				108					36	72		
ПП.01	Производственная практика	Дз 4 сем	72								72					36	36		
	Промежуточная аттестация(ПМ.01)		18															18	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (к) 4 сем	360	59	10	4	342	88	38	0	216	8	6	0	0	138	222	0	0
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз 4 сем	87	59	10	4	69	50	19			8	6			33	36		
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз 4 сем	57	46	11		57	38	19							33	24		
УП.02	Учебная практика	3 ,4 сем	108				108									36	72		
ПП.02	Производственная практика	дз ,4 сем	108				108									36	72		
	Промежуточная аттестация(ПМ.02)		18															18	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (к) 4 семестр	336	102	36	4	318	100	38	0	180	8	6	0	0	138	198	0	0
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз ,4 сем	87	50	19	4	69	50	19			8	6			33	36		
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз ,4 сем	69	52	17		69	50	19							33	36		
УП.03	Учебная практика	з ,4 сем	108				108				108					36	72		

ПП.03	Производственная практика	дз ,4 сем	72				72				72					36	36				
	Промежуточная аттестация(ПМ.03)		18														18				
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (к) 6 семестр	312	116	30	4	300	92	64	0	144	2	6	0	0	0	0	216	252		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	дз ,6 сем	90	58	10	4	78	46	32			2	6					30	48		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	дз ,6 сем	78	58	20		78	46	32									60	66		
УП.04	Учебная практика	з ,6 сем	72				72				72							72	54		
ПП.04	Производственная практика	дз ,6 сем	72				72				72							54	72		
	Промежуточная аттестация(ПМ.04)		12																12		
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (к) 6 семестр	312	102	54	4	300	238	62	0	144	2	6	0	0	0	0	216	372		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз ,6 сем	90	50	28	4	78	46	32			2	6					30	48		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз ,6 сем	78	50	26		78	48	30									60	66		
УП.05	Учебная практика	з ,6 сем	72				72	72			72							72	54		
ПП.05	Производственная практика	дз ,6 сем	72				72	72			72							54	72		
	Промежуточная аттестация(ПМ.05)		12																12		
УП.06.02	Учебная практика (Подготовка к ДЭ)	дз 6 сем.	108				108				108								108		
	Промежуточная аттестация (ПМ.04)		12																12		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36				36												36		
Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в виде демонстрационного экзамена											Дисциплины и ПМ					576	828	396	504	360	504

	учебной практики			108	216	144	216
	Производственной практики			108	144	108	144
	экзаменов (квалиф-х)	2	3	0	1	0	2
	дифф. зачетов	0	11	2	8	3	10
	зачетов	2			2		2

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Нормативно-правовая база реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ПКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж является составной и обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования; определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план основной образовательной программы СПО (ПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлен на основании:

-Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

-Приказ от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

-Приказ Минпросвещения России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898)).

-Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования».

-Приказ от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

-Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

-Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в редакции от 29.08.2024.

- Устав ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж.

-Локальные акты ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж.

С учетом примерного учебного плана Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм прошедшей экспертизу и включенной в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

2. Организация учебного процесса и режим занятий.

В соответствии с ФГОС СПО освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев (123 нед.). Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования - 4428 академических часов.

Срок освоения профессиональной программы в очной форме обучения составляет – 147 недель, в том числе:

- обучение по учебным циклам – 84 нед.,
- учебная и производственная практика обучающихся – 33 нед.,
- промежуточная аттестация обучающихся - 5 нед.,
- государственная итоговая аттестация обучающихся - 1 нед.,
- каникулы - 24 нед.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования. В пределах ППКРС реализуется ФГОС СОО с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 63 недели в том числе:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39нед. (1404 час.),
- промежуточная аттестация – 2 нед.,
- каникулы – 22 нед.

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается на первом курсе 28 июня, на втором - 1 июля, на третьем - 30 июня. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебного занятия 45 мин. Учебным планом предусмотрено рассредоточенное изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 44 часа на 3-ем курсе,

из них на освоение основ военной службы – 35 часов (для подгрупп девушек на освоение основ медицинских знаний).

Общая продолжительность теоретического обучения:

-на 1-ом курсе - 39 недель;

-на 2-ом курсе - 23 недели;

-на 3-ем курсе - 22 недели;

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с освоением теоретического курса профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), производственная практика реализуется по окончании изучения теоретического курса профессиональных модулей (МДК) и освоения учебной практики (УП). Практика по профессиональным модулям разделена на разделы, которые соответствуют отдельным элементам профессиональных модулей (МДК и темы). На 2-ом курсе в 3 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ. 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента продолжительность - 3 недели (108 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.).

На 2-ом курсе в 4 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ. 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента продолжительность - 6 недель (216 час.), производственная практика – 4 недели (144 час.).

На 3-ем курсе в 5 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Поварское дело, продолжительность учебной практики 4 недели (144 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.).

На 3-ем курсе в 6 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Поварское дело, продолжительность учебной практики 3 недели (108 час.), производственная практика – 4 недели (144 час.). В 6 семестре реализуется учебная практика по подготовке к ДЭ, продолжительность 3 недели (108 час.).

Учебная практика реализуется в учебных лабораториях в колледже, производственная практика – на предприятиях. По завершении практики обучающиеся сдают экзамены квалификационные по профессиональным модулям.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме контрольных проверочных работ, лабораторных и практических работ, письменного и устного опроса, защиты практических и лабораторных работ, защиты отчетов по практике, выполнения внеаудиторных домашних контрольно-практических заданий, рефератов, индивидуальных проектов. Темы индивидуальных проектов предлагаются по выбору из области дисциплин гуманитарного и естественнонаучного цикла в начале учебного года. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин.

Соблюдение значений практико-ориентированности учебного процесса:

$$\text{PrO} = (\text{ЛПЗ} + \text{КР} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) / (\text{УНобяз.} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) \times 100 = (1719 + 1188) / (1838 + 1188) = 96 \%$$

что соответствует допустимому значению практико-ориентированности для ППКРС - 70-96 % Общая продолжительность каникул составляет 24 недели:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 3 курсе 2 недели в зимний период;

3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СОО, ФОП СОО и получаемой профессии среднего профессионального образования *по естественнонаучному* профилю.

Общеобразовательный цикл включает дисциплины из всех обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины и элективный курс основы семейной жизни. Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются на первом курсе. Объем обязательной учебной нагрузки 1476 часов.

4. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ООП.

Вариативная часть образовательной программы учебных циклов ППКРС использована в соответствии с ФГОС СПО в объеме 590 часов (не менее 20%) на углубление подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дополнительно введены дисциплины ОП.10 Организация предприятий общественного питания, ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.12

Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности, ОП.14 Башкирский язык

Использована вариативная часть образовательной программы по учебным циклам:
-цикл ОП увеличен на 343 часа;
-профессиональный цикл увеличен на 247 часов.

Нормативный срок освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «повар, кондитер».

5. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по дисциплине, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена по профессиональному модулю, зачета или дифференцированного зачета по дисциплине, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, дифференцированного зачета/зачета по учебной и производственной практикам. Зачёты проводятся за счёт времени, отводимого на изучение учебной дисциплины и междисциплинарного курса, экзамены – в период экзаменационной сессии. Для выполнения требований – не превышение 8 экзаменов и 10 зачетов и дифференцированных зачетов в год, промежуточная аттестация по некоторым дисциплинам проводится с учетом накопительной системы по текущим результатам успеваемости за семестр - в учебном плане отмечены как другие формы знаком (*). При выборе дисциплин для экзамена образовательная организация руководствуется значимостью дисциплины в подготовке обучающегося по профилю профессии.

На проведение экзаменов на 1-ом курсе по общеобразовательному циклу предусмотрен 72 часа (2 недели), в том числе на проведение консультаций, подготовке к экзаменам, на письменные экзамены по русскому языку, математике и устный экзамен по физике. Экзамены проводятся по результатам освоения полного курса дисциплин в зимнюю и летнюю сессии.

На проведение экзаменов при освоении профессиональной образовательной программы предусмотрено 6 недель. Результаты контроля знаний и умений по дисциплинам и элементам профессиональных модулей оцениваются по 5-ти бальной шкале. Результатом контроля уровня освоения профессиональных модулей является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

6. Консультации.

Предусмотренные учебным планом консультации проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время. Консультации перед экзаменами проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, консультации, проводимые в межсессионное время, планируются преподавателями за счет времени, отведенного на учебные циклы. Формы проведения консультаций - по усмотрению преподавателей, как индивидуальные, так и групповые.

7. Форма проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

определяется Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным в колледже.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и проведение демонстрационного экзамена, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя.

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к заданию демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени

3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранный язык;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места;
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

- спортивный зал
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
 - место для стрельб
- тренажерный комплекс.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- аудитория для работы в электронной библиотеке и в сети Интернет
- актовый зал.