



УТВЕРЖДАЮ

Директор Д.А. Саховский  
28 апреля 2023 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 188**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: *Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения: *Очная*

Срок получения образования: *3 года 10 месяцев*  
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественно-научный*

Год начала подготовки по учебному плану: *2023 год*

Приказ об утверждении ФГОС: *от 09 декабря 2016 г. № 1565*

ПКД-31

**1. График учебного процесса**

**2. Сводные данные по бюджету времени  
(в неделях)**

КУРСЫ	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август										
	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	4	11	18	25	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	3	10	17
I																																																							
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У							
III	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У							
IV	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У							

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	39,5	0,0	0,0		1,5		11	52,0
II	27,4	6,0	6,0		1,56		11	52,0
III	23,1	8,0	9,0		1,89		10	52,0
IV	19,9	4,0	6,0	4,0	1,11	6,0	2	43,0
Всего	109,9	18,0	21,0	4,0	6,1	6,0	34,0	199,0

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

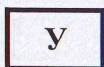
Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Учебные сборы

Преддипломная практика







УП.05	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8			144															102	102	102							42	42	40		2			72	72					
ПП.05	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8			108																								108	108	106		2			108	0					
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8			238	34	96	38	42	16	2	106																														
МДК.06.0	Органичное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8		8	130	34	96	38	42	16	0										82	14	68	32	36				48	20	28	6	6	16		96	34					
ПП.06	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	8			108							106																	108	108	106		2			108	0					
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	4			440	28	124	124	0	0	4	284																														
МДК.07.0	Кулинария	4			152	28	124	124	0	0	0																										0	152				
УП.07	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"	4	4		144						2	142		84	8	76	76					68	20	48	48												0	152				
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"	4			144						2	142									54	54	52	2												108	36					
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация				0																																					
	Консультации				28	28					0	0																									0	28				
	Самостоятельная подготовка к экзаменам				28	28					0	0																									0	28				
	Экзамены				84	84					0	0																									0	84				
П.П	Преддипломная практика	8			144						2	142																									144	144	0			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																																	216				
<b>ВСЕГО</b>		<b>20</b>	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>5940</b>	<b>274</b>	<b>218</b>	<b>3684</b>	<b>1854</b>	<b>1704</b>	<b>64</b>	<b>90</b>	<b>1520</b>	<b>612</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>44</b>	<b>568</b>	<b>864</b>	<b>44</b>	<b>820</b>	<b>612</b>	<b>32</b>	<b>580</b>	<b>900</b>	<b>58</b>	<b>842</b>	<b>612</b>	<b>54</b>	<b>558</b>	<b>504</b>	<b>42</b>	<b>462</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>
<b>ВСЕГО в неделю</b>					<b>36,00</b>	<b>7,9</b>	<b>12,12</b>	<b>13,14</b>	<b>19,2</b>	<b>39,94</b>	<b>36,00</b>	<b>0,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>2,29</b>	<b>33,41</b>	<b>36,00</b>	<b>1,83</b>	<b>34,47</b>	<b>36,00</b>	<b>1,88</b>	<b>34,12</b>	<b>36,00</b>	<b>2,32</b>	<b>33,68</b>	<b>36,00</b>	<b>2,32</b>	<b>33,68</b>	<b>36,00</b>	<b>3,00</b>	<b>33,00</b>	<b>36,00</b>	<b>3,18</b>	<b>32,82</b>	<b>36,00</b>	<b>3,00</b>	<b>33,00</b>	<b>36,00</b>	<b>69,49</b>	<b>30,51</b>		
<b>ВСЕГО в неделю без УП и ПП</b>											<b>36,00</b>	<b>0,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>2,29</b>	<b>32,74</b>	<b>36,00</b>	<b>2,44</b>	<b>33,16</b>	<b>36,00</b>	<b>1,88</b>	<b>33,54</b>	<b>36,00</b>	<b>3,63</b>	<b>31,37</b>	<b>36,00</b>	<b>3,18</b>	<b>32,19</b>	<b>36,00</b>	<b>5,25</b>	<b>29,85</b>	<b>36,00</b>	<b>3,00</b>	<b>33,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>		

Государственная итоговая аттестация	6 нед. с 25 мая по 28 июня 1. Демонстрационный экзамен 2. Защита выпускной квалификационной работы	ВСЕГО:	дисциплины и МДК (с зачетами)	чис.	612	612	810	810	486	442	502	458	460	428	372	314	510	456	206	164			3958						
			вед.	17,0	17,0	22,5	22,5	13,5	12,6	13,9	12,8	14,2	11,2	10,3	14,2	14,2	14,2	14,2	14,2	5,7	4,2			109,9					
			учебной практики (с зачетами)	чис.	0	0	0	0	90	90	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	42	42			648				
			вед.	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	3,5	2,5	2,5	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	1,2	1,2			18,0				
			производственной практики (с зачетами)	чис.	0	0	0	0	216	216	0	0	324	324	324	324	324	324	324	324	216	216			756				
			вед.	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	6,0	0,0	0,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	6,0	6,0			21,0				
			промежуточная аттестация (консультации, самостоятельная подготовка к экзаменам и экзамены)	чис.	0	0	54	54	0	0	56	56	8	8	60	60	0	0	0	0	40	40			218				
			вед.	0,0	0,0	1,5	1,5	0,0	0,0	1,6	1,6	0,2	0,2	1,7	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	1,1			6,1					
			преддипломная практика	чис.																					144	144			144
			ГИА, час.																					216	216			216	
			кол-во экзаменов																					3	3			3	
			кол-во дифф. зачетов																					10	10			10	
			кол-во зачетов																					1	1			1	
			кол-во курсовых работ, индивидуальных проектов																					1	1			1	
кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры)																					1	1			1				
кол-во зачетов (без учета физ-ры)																					9	9			9				
кол-во зачетов (без учета физ-ры)																					0	0			0				

2к, 4к, 6к, 8к - комплексные экзамены по двум дисциплинам, МДК  
 \* индивидуальный проект выполняется преимущественно по профессионально значимым предметам  
 В общеобразовательном цикле профессионально значимые предметы выделены желтой заливкой  
 \*\* 36 часов практической подготовки на практических занятиях дисциплины ОП.04 Организация обслуживания реализуется в ГБОУ ППТТиС в сетевом формате  
 \*\*\* - дифференцированный зачет по ОП.09 Безопасность жизнедеятельности выставляется после зачета по Учебным сборам

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности «Поварское и кондитерское дело»

№	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	иностранного языка
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
8	технологии кулинарного и кондитерского производства
9	организации хранения и контроля запасов сырья
10	организации обслуживания
11	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
12	русского языка и литературы
13	истории
14	математики
15	физики
16	химии
17	биологии
18	географии
19	кабинет самостоятельной работы студентов

№	Наименование
<b>Лаборатории</b>	
1	химии
2	учебная кухня ресторана
3	учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	спортивный зал
2	спортивная площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий
<b>Залы</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

#### 5. Пояснительная записка

##### 5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО) – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профес-

сионального 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» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. №113н;

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;

- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);

- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

- Приказа Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.04.2010 № 16866);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

#### **с учетом:**

- Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28 июня 2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (рег. № 38) приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 [Электронный ре-

сурс]: Сайт : Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реестр ПОП СПО - URL: [https://reestrspo.firpo.ru/listview/project\\_unregistered](https://reestrspo.firpo.ru/listview/project_unregistered) - Загл. с экрана - (дата обращения: 17.04.2023) - Режим доступа: свободный;

- Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;

- Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций»);

- Методических материалов по 13 обязательным общеобразовательным дисциплинам [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реализуемые проекты / Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования / Документы - URL: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/> - Загл. с экрана – (дата обращения 17.04.2023) - Режим доступа: свободный.

## **5.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2023 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программы по специальности.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, курсовое проектирование, контрольная работа, учебная практика, производственная практика (в том числе преддипломная), а также могут проводиться другие виды учебной деятельности. Самостоятельная работа, указанная в учебном плане, является внеаудиторной самостоятельной работой обучающихся по выполнению прак-

тических профессионально ориентированных заданий (индивидуальные типовые расчеты, разработка технологических карт, оформление профессиональной документации и т.п.).

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам и МДК профессионального цикла, курсового проектирования предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов. Итоговая оценка по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» юношам выставляется при условии зачета по учебным сборам.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

Практическая подготовка в объеме 36 часов по дисциплине ОП.04 Организация обслуживания проводится на практических занятиях в ГБПОУ ПТТТиС в сетевом формате по договору.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением о практической подготовке, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом все УД и УП реализуются рассредоточено. ПП проводится концентрированно в конце семестров.

При реализации ПМ.02 и ПМ.06 предусматривается выполнение курсовых работ. Задания на курсовое проектирование выдается не позднее, чем за месяц до окончания семестра, в котором запланировано курсовое проектирование. Для руководства курсовым проектированием группа разбивается на подгруппы численностью не менее 8 человек. На защиту и составление преподавателем-руководителем курсового проектирования письменного отзыва о курсовой работе студента выделяется количество часов, отведенное на контроль самостоятельной работы.

Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет:

ОГСЭ – 97,46%, ЕН – 89,11%, ОП – 88,84%, П – 87,56%.

Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 59,81%.

Практикоориентированность настоящей ОПОП СПО по специальности составляет 67,35%.

### **5.3. Общеобразовательный цикл**



Общеобразовательный цикл ППСЗ по специальности сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, федеральной образовательной программы среднего общего образования, а также Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии со спецификой ППСЗ по специальности выбран технологический профиль получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный цикл состоит только из обязательной части ФГОС среднего общего образования. При этом расширен объем профессионально значимых предметов Иностранный язык, Информатика и Химия.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение на первом курсе каждым обучающимся индивидуального проекта (желательно по профильным предметам). Темы для выполнения индивидуального проекта и предметы, по которым будет выполняться индивидуальный проект, обучающиеся выбирают самостоятельно. В конце первого курса на последнем занятии по индивидуальному проекту проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

#### **5.4. Формирование вариативной части ОПОП**

ФГОС СПО по специальности предусматривает 1296 часов вариативной части циклов, которая распределена на общий гуманитарный и социально-экономический цикл (40 часов), математический и общий естественнонаучный цикл (22 часа), общепрофессиональный цикл (374 часа) и профессиональный цикл (860 часов). Вариативная часть распределена на увеличение объема часов УД, МДК, практики и промежуточной аттестации (экзамены и консультации). Кроме того, в общепрофессиональный цикл добавлены дисциплины Основы проектирования предприятий общественного питания, Основы предпринимательства. Распределение вариативной части ОПОП согласовано с работодателями.

#### **5.5. Формы проведения консультаций**

Если по УД, МДК и ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа. Для этого в расписании освобождается пара, т.к. часы консультаций входят в 36 часов недельной нагрузки. Кроме того, за счет часов промежуточной аттестации учебным планом предусматривается самостоятельная подготовка к экзаменам по ПМ. По УД и МДК самостоятельная подготовка к экзаменам может быть, если для этого выделены часы.

#### **5.6. Формы проведения промежуточной аттестации**

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в плане. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и контрольно-оценочных средствах. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый

экзамен по УД, МДК и ПМ для оплаты каждому члену экзаменационной комиссии выделяется объем часов, равный продолжительности экзамена. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся в последний день практики на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по освоению профессиональных компетенций, характеристик по освоению общих компетенций, подписанных руководителями практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления отчетной документации).

Экзамены по УД и МДК проводятся по их завершении. Промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен по модулю, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При завершении освоения ПМ.07 проводится квалификационный экзамен, на котором присваивается квалификация по профессии «Повар».

### **5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, указанных в пп. 5.1.

На руководство дипломной работой выделяется 16 часов на одного обучающегося (руководство ДР – 8 часов, консультации – 8 часов), на рецензирование – 4 часа на одну работу, на нормоконтроль – 1 час на одну работу, на защиту одной работы выделяется 1 час каждому члену ГЭК (всего не более 7 часов). К каждому руководителю дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов. К каждому рецензенту дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.

На демонстрационном экзамене должны присутствовать лица, имеющие статус эксперта. Экзамен проводится на аккредитованной площадке по комплекту оценочных материалов, подготовленному федеральным оператором.

### **5.8. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ООП**

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ООП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
<b>4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)</b>	<b>Разрешено</b>
<b>5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)</b>	<b>Разрешено</b>
<b>6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей</b>	<b>Разрешено</b>
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
<b>10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)</b>	<b>Разрешено</b>
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	Не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.