

**Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
по программе подготовки квалифицированных рабочих,**

служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Вид государственной итоговой аттестации:

**защита выпускной квалификационной работы,
выполняемая в виде демонстрационного экзамена**

Казань – 2020

Государственная итоговая аттестация выпускников

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

**43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер**

1. Вид государственной итоговой аттестации:
 - 1.1 защита выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена;
2. Объем времени на подготовку и проведение – две недели:
 - с 14 по 26 июня 2021 г.
3. Необходимые экзаменационные материалы:
 - 3.1. график проведения консультаций;
 - 3.2. расписание экзаменов;
 - 3.3. задания для выполнения демонстрационного экзамена.
4. Общие результаты подготовки студентов.

Зам. директора по УПР:



О.Р. Скальская

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

1. Общие положения

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- готовности выпускника к следующим видам профессиональной деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

- сформированности у выпускника соответствующих общих компетенций (ОК);

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать к реализации собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приказом союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 г. № 31.01.2019-1, уставом ГАПОУ «Международный колледж сервиса», рабочим учебным планом по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации - в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса с 14.06.2021 по 27.06.2021 г.

2. Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) – способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии при решении разрабатываемых и выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Вид выпускной квалификационной работы – демонстрационный экзамен.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию четырех из профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и требованиям WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (оценочные материалы, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, разработанные союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», код 2.1. представлены в Приложении к Программе).

2.3. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения

демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

2) инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

3) задания для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

4) инфраструктурный лист;

5) план поведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

2.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначаются руководитель и при необходимости консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 г. № 31.01.2019-1 , Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2020 г. № Р-36).

3.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.3. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, «Агентство развития профессиональных сообществ» и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», представителей предприятий отрасли.

3.4. Для проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» формируется экспертная группа, в которую входят: сертифицированные эксперты «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве поведения сетевого или регионального чемпионата; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены государственной экзаменационной комиссии, являющиеся экспертами демонстрационного экзамена осуществляют свою деятельность в рамках полномочий экспертной группы.

1 Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

3.5. Организация деятельности экспертной группы осуществляется Главным экспертом. На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело».

3.6. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников в экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

3.7. Подписанный Главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный председателем государственной экзаменационной комиссии итоговой протокол демонстрационного экзамена передается государственной экзаменационной комиссии.

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке выпускной квалификационной работы в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2021 году (письмо МОиН РФ от 15.06.2018 г. № 66-1090):

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
34,80	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100,00%

4.2. Для перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценки, используется следующая шкала перевода:

≤ 06,95 баллов – оценка «2» (неудовлетворительно),

06,96 - 13,91 баллов – оценка «3» (удовлетворительно),

13,92 - 24,35 баллов – оценка «4» (хорошо),

≥ 24,36 баллов – оценка «5» (отлично).

4.3. Решение о присвоении квалификации по профессии «Повар» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подача к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

4.4. Решение о присвоении квалификации по профессии «Кондитер» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

4.5. Решение государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членом комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации.

5.1. На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляется протокол государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве профессиональной образовательной организации.

5.2. Результаты государственной итоговой объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.3. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами².

5.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной

² Порядок подачи и рассмотрения апелляции проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые³.

³Прохождение государственной итоговой аттестации повторно проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся
от «_____» _____ 20__ года

Группа № _____

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер
Председатель государственной экзаменационной комиссии

Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь _____

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за весь курс обучения, производственные характеристики по итогам практики, результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) процедуры государственной итоговой аттестации, комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам выдать дипломы среднего профессионального образования с присвоением квалификации по профессиям:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ, баллы	Оценка ВКР	Квалификация
1				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
2				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
3				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
4				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
5				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
6				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд

7				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
8				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
9				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
10				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
11				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
12				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
13				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
14				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
15				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
16				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
17				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
18				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
19				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
20				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд

Председатель ГЭК: _____ / _____ /
Секретарь ГЭК: _____ / _____ /

2. Сведения о содержании и результатах освоения образовательной программы среднего профессионального образования

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Общее количество часов	Оценка
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	отлично
Основы товароведения продовольственных товаров	36	отлично
Техническое оснащение и организация рабочего места	36	отлично
Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	отлично
Основы калькуляции и учета	32	отлично
Охрана труда	36	отлично
Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	отлично
Безопасность жизнедеятельности	36	отлично
Физическая культура	80	отлично
Технология планирования профессиональной карьеры	140	отлично
Эстетика и дизайн в оформлении блюд	48	отлично
Организация обслуживания	36	отлично
Семьеведение	39	отлично
Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	отлично
Основы предпринимательской деятельности	36	зачтено
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	104	отлично
в том числе:		
Организация приготовления, подголки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	отлично
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	отлично
Приготовление, оформление и подголка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	160	отлично
в том числе:		
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	отлично
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд кулинарных изделий, закусок	128	отлично
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	128	отлично
в том числе:		
Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	отлично
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	отлично
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	96	отлично
в том числе:		
Организация приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	отлично
Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	отлично
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	268	отлично
в том числе:		
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	отлично
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	отлично
Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	32	отлично
в том числе:		
Процесс приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	76	отлично
Всего часов теоретического обучения:	1623	x
В том числе аудиторных часов:	998	x

Практика:	54 недели	х
в том числе:		
Учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	2 недели	отлично
Учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	8 недель	отлично
Учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	2 недели	отлично
Учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	3 недели	отлично
Учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	4 недели	отлично
Производственная практика по профессиональному модулю «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	4 недели	отлично
Производственная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	11 недель	отлично
Производственная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	4 недели	отлично
Производственная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	4 недели	отлично
Производственная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	12 недель	отлично
Государственная итоговая аттестация,	2 недели	х
в том числе:		
выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена «Поварское дело»	х	отлично