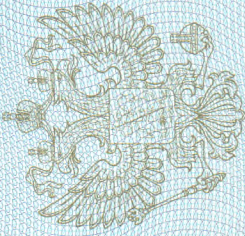


РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования
профессиональное училище №56 Краснодарского края
ст. Новолушковская

ДИПЛОМ

о среднем профессиональном
образовании

Квалификация

Повар
Кондитер

112312 0015660

ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ
И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер

130

Дата выдачи

30 января 2015 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Веденёва
Светлана Алексеевна

освоил (а) образовательную программу
среднего профессионального образования
и успешно прошел (шла)
государственную итоговую аттестацию
по профессии Повар, кондитер

Решение Государственной экзаменационной комиссии
от 28 января 2015 года

Председатель Государственной экзаменационной комиссии
В.А. Корнийченко

Руководитель образовательной организации
В.И. Подсекин



Курсовые проекты (работы)	Оценка

4. Дополнительные сведения



Руководитель
образовательной
организации

В.И. Подсекин

Настоящее приложение состоит из 4 страниц

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



1. Сведения о личности обладателя диплома

Фамилия Ведына

Имя Светлана

Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональное училище №56 Краснодарского края ст. Нововеличковская

Отчество (при наличии) Алексеевна

Дата рождения 19 февраля 1997 года

Предыдущий документ об образовании или об образовании и о квалификации

112312 0020855 аттестат об основном общем образовании, 2012 год

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ДИПЛОМУ

о среднем
профессиональном
образовании

2. Сведения об образовательной программе среднего профессионального образования и о квалификации

Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения 2 года 5 месяцев

Квалификация

Повар
Кондитер

по профессии Повар, кондитер

Регистрационный номер

130

Дата выдачи

30 января 2015 года

3. СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬТАТАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Общее количество часов	Оценка
Русский язык	116	отлично
Литература	318	отлично
Иностранный язык	234	хорошо
История	176	хорошо
Обществознание	117	отлично
Естествознание	539	отлично
География	109	отлично
Физическая культура	256	хорошо
Основы безопасности жизнедеятельности	105	отлично
Кубановедение	86	хорошо
Математика	411	хорошо
Информатика и ИКТ	208	хорошо
Право	204	хорошо
Экономика	199	хорошо
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	46	удовлетворительно
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	46	хорошо
Техническое оснащение и организация рабочего места	46	хорошо
Экономические и правовые основы производственной деятельности	46	хорошо
Безопасность жизнедеятельности	48	отлично
Основы биологической грамотности	50	отлично
Приготовление блюд из овощей и грибов	х	хорошо
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	71	хорошо
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	х	хорошо
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	56	отлично
Приготовление супов и соусов	х	хорошо
Технология приготовления супов и соусов	85	хорошо
Приготовление блюд из рыбы	х	хорошо
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	90	хорошо
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	х	хорошо
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	86	хорошо
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	х	отлично
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	62	отлично
Приготовление сладких блюд и напитков	х	отлично
Технология приготовления сладких блюд и напитков	60	отлично

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Общее количество часов	Оценка
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	х	отлично
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	144	хорошо
Физическая культура	72	х
ВСЕГО часов теоретического обучения:	4086	
в том числе аудиторных часов:	2700	
Практика	21 неделя	х
в том числе:	х	
Учебная практика	11 недель	х
Приготовление блюд из овощей и грибов	1 неделя	отлично
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1 неделя	отлично
Приготовление супов и соусов	1 неделя	отлично
Приготовление блюд из рыбы	1 неделя	отлично
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1 неделя	отлично
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2 недели	хорошо
Приготовление сладких блюд и напитков	1 неделя	хорошо
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1 неделя	отлично
Производственная практика	3 недели	отлично
Приготовление блюд из овощей и грибов	10 недель	х
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1 неделя	отлично
Приготовление супов и соусов	1 неделя	отлично
Приготовление блюд из рыбы	1 неделя	отлично
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1 неделя	отлично
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1 неделя	отлично
Приготовление сладких блюд и напитков	1 неделя	отлично
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3 недели	отлично
Государственная итоговая аттестация	1 неделя	х
в том числе:	х	
Защита выпускной квалификационной работы "Технология приготовления жареных блюд из рубленного мяса и котлетной массы, заварных пирожных"	х	отлично