ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

(ГПОУ ЯО ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ)

СПРАВКА

о периоде обучения

­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Фамилия | |  | | | | | **Департамент образования Ярославской области**  **Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области**  **Ярославский колледж индустрии питания** |
| Имя |  | | | | | |
| Отчество | | |  | | | |
| Дата рождения | | | | | |  |
| Предыдущий документ об образовании | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Поступил(а) в | | | |  | | |
| На бюджетной основе, приказ о зачислении  от № | | | | | | |
| Завершил(а) обучение | | | | |  | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Нормативный период обучения по очной форме 3 г 10 мес. | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Профессия / специальность | | | | | | |
| 43.01.09 Повар, кондитер | | | | | | |
|  |
| Директор колледжа О.А.Троицкая |
|  |
| Секретарь Е.А.Куликова |

СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬАТАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО   
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Фамилия Имя Отчество

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учебных предметов | Кол-во часов | Форма промежуточной аттестации (текущая, диф.зачет, экзамен) | | | | Итоговая оценка |
| Базовые общеобразовательные дисциплины | | | | | | |
| Русский язык | 114 | экзамен | | 3 (удовл.) | | |
| Литература | 240 | диф.зачет | | 3 (удовл.) | | |
| Иностранный язык | 152 | текущая | | 3 (удовл.) | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
| Профильные общеобразовательные дисциплины | | | | | | |
| Информатика и ИКТ | 108 | диф.зачет | 4 (хорошо) | | | |
|  |  |  |  | | | |
|  |  |  |  | | | |
| Общепрофессиональный учебный цикл | | | | | | |
| Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 108 | диф.зачет | | 4 (хорошо) | | |
| Основы товароведения продовольственных товаров | 48 | диф.зачет | | 4 (хорошо) | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
|  |  |  | |  | | |
| Профессиональные модули | | | | | | |
| МДК.01.01 Организация процессор приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 36 | экзамен | | | 4 (хорошо) | |
| МДК 01.02 Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 82 | экзамен | | | 4 (хорошо) | |
| УП.01 Учебная практика | 96 | экзамен | | | 4 (хорошо) | |
| ПП.01 Производственная практика | 138 | экзамен | | | 4 (хорошо) | |
|  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | |  | |
|  |  |  | | |  | |