



Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

\_\_\_\_\_ 2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар 4 разряда  
Кондитер 3 разряда

Форма обучения - очная  
Профиль обучения - естественнонаучный  
Срок получения образования – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования



**2. План учебного процесса** (для основной образовательной программы по профессии)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс		III курс		IV курс		
						всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практике произвольно учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУД	Общеобразовательный учебный цикл	13	4	2116 (2052+64)	0	2052	1203	849		40	24	510	666	402	305	25	36	38	70
ОУД.00	Общие учебные дисциплины			1172 (1140+32)		1140	542	598		20	18	291	380	271	198	0	0	0	0
ОУДб.01	Русский язык		-, -, -, Э, -, -, -, -	136 (120+16)		120 (114+6)	94	26		10	6	17	43	25	35	0	0	0	0
ОУДб.02	Литература	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		171		171	151	20				34	46	30	61	0	0	0	0
ОУДб.03	Иностранный язык		-, -, Э, -, -, -, -, -	171		171	0	171		10	6	34	46	91	0	0	0	0	0
ОУДб.04	Математика		-, -, -, Э, -, -, -, -, -	244 (228+16)		228	114	114		10	6	51	69	30	78	0	0	0	0
ОУДб.05	История	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		171		171	131	40				34	69	50	18	0	0	0	0

		-,-																	
ОУДб.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ, -, -, -, -		171	171	6	165				51	69	45	6	0	0	0	0	
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		72	72	22	50				34	38	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.08	Астрономия	ДЗ, -, -, -, -, -, -, -		36	36	24	12				36	0	0	0	0	0	0	0	
<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>799 (783+16)</b>	<b>783</b>	<b>584</b>	<b>199</b>			<b>10</b>	<b>6</b>	<b>185</b>	<b>227</b>	<b>131</b>	<b>107</b>	<b>25</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>34</b>
УДб.09	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		108	108	96	12				51	57	0	0	0	0	0	0	
УДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		189	189 (171+18)	139	50				0	0	57	71	25	36	0	0	
УДб.11	География	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		72	72	42	30				0	0	0	0	0	0	38	34	
УДб.12	Родной язык (русский)	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		36	36	36	0				0	0	0	36	0	0	0	0	
УДп.13	Информатика		-, Э, - -, -, - -, -, -	112	112 (108+4)	58	54			10	6	51	61	0	0	0	0	0	
УДп.14	Химия	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		194	194 (176+18+ 16)	166	28												
УДп.15	Биология	-, ДЗ, -, -, -, -, - ,-		72	72	47	25					34	38	0	0	0	0	0	

<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>																		
УД.16	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -, -		36		36	20	16				0	36	0	0	0	0	0	0

УД.17	Кубановедение	- ДЗ, -, - , -, -, -, - -		57		57	37	20				34	23	0	0	0	0	0	0
УД.18	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		36		36	20	16				0	0	0	0	0	0	0	36
	<b>Индивидуальный проект*</b>																		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>940 894+46 (324+570)</b>	<b>38</b>	<b>856</b>	<b>407</b>	<b>449</b>		<b>34</b>	<b>12</b>	<b>102</b>	<b>130</b>	<b>36</b>	<b>215</b>	<b>129</b>	<b>114</b>	<b>56</b>	<b>112</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, Э, - , -, -, - -, -, -		56 (36+20) +24	2	54	40	14		18	6	34	22	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ, -, -, -, -, - -		74 (36+38)	4	70	54	16				34	40	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ, -, -, -, -, - -		66 (36+30)	2	64	50	14				34	32	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		46 (36+10)	2	44	32	12				0	0	0	0	0	0	0	46
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, -, ДЗ, -, -, -, - -, -		36 (32+4)	2	34	22	12				0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-, ДЗ, -, -, -, -, - -		36 (36+0)	2	34	24	10				0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		136 (36+100)	6	130	20	110				0	0	0	0	22	28	56	30

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-, ДЗ,-,-		36 (36+0)	2	34	16	18				0	0	0	0	0	36	0	0	
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-, 3, 3, ДЗ,-,-		51 (40+11)	2	49	0	49				0	0	0	14	21	16	0	0	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной		-,-,-,-, ,-,-	77 (0+77)	4	73	33	40			16	6	0	0	0	21	56	0	0	0

	деятельности		Э,-,- ,-,-	+24																
ОП.11	Организация обслуживания	-,-,-,-, ДЗ,-,-,-,-		72 (0+72)	2	70	38	32				0	0	0	72	0	0	0	0	
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	-,-,-,-,-, ДЗ,-,-,-,-		36 (0+36)	2	34	2	32				0	0	36	0	0	0	0	0	
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	-,-,-,-,-, ДЗ,-,-,-,-		72 (0+72)	2	70	2	68				0	0	0	72	0	0	0	0	
ОП.14	Психология общения	-,-,-,-,-, ДЗ,-,-,-,-		64 (0+64)	4	60	56	4				0	0	0	0	30	34	0	0	
ОП.15/АД. ОП.15	Основы цифровой грамотности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,-,-,-,-, ,-,-,-,-, ДЗ		36 (0+36)	0	36	18	18				0	0	0	0	0	0	0	36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>2634 (1836+798)</b>	<b>38</b>	<b>760</b>	<b>467</b>	<b>293</b>	<b>1836</b>	<b>58</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>138</b>	<b>308</b>	<b>422</b>	<b>678</b>	<b>482</b>	<b>574</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																			

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		-,-,- ,Эм, -,,- ,-	<b>386</b>	<b>8</b>	<b>126</b>	<b>75</b>	<b>51</b>	<b>252</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>138</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ,- ,,-,-,- -		32	2	30	11	19				0	32	0	0	0	0	0	0
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-,-,Э, -, -,,-,-	102 (72+30)	6	96	64	32		14	6	0	0	102	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,-,-, ДЗ*,-,		108 (72+36)					108			0	0	36	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,-,-		144 (72+72)					144			0	0	0	144	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление</b>		-,-,-																

	<b>и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		,,-,-, Эм,- ,-	<b>730</b>	<b>8</b>	<b>182</b>	<b>104</b>	<b>78</b>	<b>540</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>422</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-, ДЗ,-,-, -, -		32	2	30	14	16	0			0	0	0	32	0	0	0	0
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,-,- ,,-,Э, -, -, -	158 (128+30)	6	152	90	62	0	14	6	0	0	0	60	98	0	0	0



УП.02	Учебная практика	-,-,-,-, ДЗ,-,-, -		180 (144+36)					180			0	0	0	0	180	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-, -, ДЗ,-, -		360 (252+108)					360			0	0	0	0	144	216	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>		-,-,-,-, ,-, -, -, Эм	<b>446</b>	<b>8</b>	<b>150</b>	<b>96</b>	<b>54</b>	<b>288</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>288</b>
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	-,-,-,-, -, ДЗ,-		32	2	30	20	10	0			0	0	0	0	0	0	32	0
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		-,-,-,-, ,-, -, Э, -	126 (96+30)	6	120	76	44	0	14	6	0	0	0	0	0	0	126	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-, -, -, -, -		108 (72+36)					108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-, ДЗ*		180 (108+72)					180			0	0	0	0	0	0	0	180
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>		-,-,-,-, ,-, -, -, Эм	<b>286</b>	<b>6</b>	<b>100</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>180</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>286</b>
МДК.04.0	Организация приготовления,	-,-,-,-,																	

1	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	-,-,-, ДЗ*		42 (32+10)	2	40	32	8	0			0	0	0	0	0	0	0	42
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			64	4	60	32	28	0			0	0	0	0	0	0	0	64
УП.04	Учебная практика			72					72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-, ДЗ*		108 (72+36)					108			0	0	0	0	0	0	0	108
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		-,-,-, -,-,-, ,Эм, -	<b>786</b>	<b>8</b>	<b>202</b>	<b>128</b>	<b>74</b>	<b>576</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>462</b>	<b>324</b>	<b>0</b>
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,-, -, ДЗ, -, -	=	32	2	30	20	10	0			0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		-,-,-, -, -, Э, -, -	178 (128+50)	6	172	108	64	0	16	6	0	0	0	0	0	178	0	0
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-, -, ДЗ, -, -	=	144					144			0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-, -, ДЗ, -		432 (180+252)					432			0	0	0	0	0	108	324	0

	<b>Всего</b>	<b>37</b>	<b>15</b>	<b>5580</b>	<b>76</b>	<b>3668</b>	<b>2077</b>	<b>1591</b>	<b>1836</b>	<b>132</b>	<b>120</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>252</b>								0	36	36	36	36	36	36	36
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)</b>			<b>72</b>															<b>72</b>
	<b>Итого</b>			<b>5904</b>								<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Консультации</b> <sup>1</sup> на учебную группу всего 132 часов.						дисциплин и МДК						612	828	540	612	252	360	252	288
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>						учебной практики						0	0	36	72	180	144	0	180
<b>1. Программа обучения по специальности</b>						производств. практики						0	0	0	144	144	324	324	288
Дипломный проект (работа)						экзаменов						0	2	2	3	2	2	2	2
Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)						дифференцированных зачетов						1	9	2	8	1	6	2	8
Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.)																			
Выполнение демонстрационного экзамена																			
<b>2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) – N, перечислить наименования:</b>																			
<b>Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена</b>																			



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО «Повар, кондитер»

№	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
3.	Кабинет иностранного языка
4.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров;
6.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
8.	Учебный кондитерский цех
9.	Спортивный зал
10.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11.	Стрелковый тир
12.	Библиотека
13.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
14.	Кабинет русского языка и литературы
15.	Кабинет математики
16.	Кабинет физики
17.	Кабинет химии
18.	Кабинет информатики
19.	Кабинет общественных дисциплин

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.02 «Повар, кондитер», утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569, с учетом Методических рекомендаций по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, направленных для использования письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02. 2017 года №06-156и и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413), Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199), Устава ГБПОУ КК АТТС, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ( утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291), письма 10

Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015).

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

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе - 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу при 5- дневной учебной неделе.

Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков (группировка парами).

ФГОС СПО устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик. Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; - приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования, которая разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В соответствии со спецификой ОПОП СПО ППКРС, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199. Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен профиль обучения:естественнонаучный. В соответствии с ФГОС СОО ГБПОУ КК Армавирский техникум технологии и сервиса предоставляет обучающимся возможность формирования индивидуальных учебных планов, включающих обязательные учебные предметы: учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей (на базовом или профильном

уровне), в том числе интегрированные учебные предметы «Обществознание», «Экология», дополнительные учебные предметы, курсы по выбору.

Учебные планы обучающихся содержат 9 (10) учебных предметов и предусматривают изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

Общими для включения во все индивидуальные учебные планы являются такие учебные предметы, как:

- «Русский язык»
- «Литература»
- «Иностранный язык»
- «Математика»
- «История»
- «Физическая культура»
- «Основы безопасности жизнедеятельности»
- «Астрономия»

При этом профильные индивидуальные учебные планы содержат не менее 3(4) учебных предметов на профильном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области.

Формирование индивидуальных учебных планов обучающихся осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

**Предметная область «Филология»**, включающая учебные предметы:

«Русский язык» (базовый уровень), «Литература», «Родной (русский) язык» (базовый уровень)

**Предметная область «Иностранные языки»**, включающая учебные предметы:

«Иностранный язык» (базовый уровень).

**Предметная область «Общественные науки»**, включающая учебные предметы:

«История» (базовый уровень)

«География» (базовый уровень)

«Обществознание» (базовый уровень).

**Предметная область «Математика и информатика»**, включающая учебные предметы:

«Математика» (базовый уровень)

«Информатика» (профильный уровень).

**Предметная область «Естественные науки»**, включающая учебные предметы:

«Физика» (базовый уровень)

«Астрономия» (предмет по выбору)

«Химия» (профильный уровень)

«Биология» (профильный уровень).

**Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности»**, включающая учебные предметы:

«Физическая культура» (базовый уровень)

«Основы безопасности жизнедеятельности» (базовый уровень).

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением в количестве 180 часов:

- «Основы финансовой грамотности» - 36 час.

- «Кубановедение» - 57 час.

- «Основы предпринимательской деятельности» - 36 час.



- «Астрономия» - 36 час. 15 часов перераспределены на изучение общеобразовательных дисциплин:

- «Русский язык» - 6 час.

- «Информатика» - 4 час. - «Физика» - 5 час.

Таким образом, на основании выбора профиля обучения: естественнонаучный, определен набор предметов, изучаемых на профильном уровне: информатика, химия, биология.

В учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов:

- индивидуальный проект по русскому языку

- индивидуальный проект по литературе

- индивидуальный проект по истории

- индивидуальный проект по математике

- индивидуальный проект по географии

- индивидуальный проект по информатике

- индивидуальный проект по физике

- индивидуальный проект по химии

- индивидуальный проект по биологии

- индивидуальный проект по иностранному языку

- индивидуальный проект по физической культуре

- индивидуальный проект по обществознанию

- индивидуальный проект по основам безопасности жизнедеятельности

- индивидуальный проект по астрономии

- индивидуальный проект по основам предпринимательской деятельности

- индивидуальный проект по кубановедению

- индивидуальный проект по основам финансовой грамотности

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

При реализации образовательной программ среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 72 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих); указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

#### 4.2 Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональном стандарте по профессии «Повар», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требований компетенций *WorldSkills* путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий и четвертый уровни).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП проведено заседание УМО технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОПОП составляет: 1368 часов, из них 648 часов распределены:

Индекс	Элементы учебного процесса	Всего учебных занятий
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30
УП.03	Учебная практика	36
ПП.03	Производственная практика	72

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	50
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	38
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	100
ОП.09	Физическая культура	11
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	77
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	36
ОП.14	Психология общения	64
	<b>ВСЕГО</b>	<b>648</b>

720 часов (20 недель) распределены на изучение учебных дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СПО и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

Индекс	Элементы учебного процесса	Всего учебных занятий
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	72
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	108
ПП.04	Производственная практика	36
ПП.05	Производственная практика	252
ОП.11	Организация обслуживания	72
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	72
ОП.15 \ АД.ОП.15	Основы цифровой грамотности \ Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний	36
<b>ВСЕГО</b>		<b>720</b>

**Формы проведения консультаций** – групповые. На консультации по конкретным дисциплинам, МДК и модулям отводятся часы в рамках промежуточной аттестации.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 28.08.2018 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или учебной дисциплины.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся:

#### **1 курс**

##### **Зачет/дифференцированный зачет**

**Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДб.08 Астрономия

УДб.09 Физика

УДп.14 Биология

УД.16 Основы финансовой грамотности

УД.17 Кубановедение

**Профессиональный цикл:**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.06 Охрана труда

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

##### **Экзамен**

**Общеобразовательный**

**цикл:** УДп.13

Информатика

**Профессиональный цикл:**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

#### **2 курс**

##### **Зачет/дифференцированный зачет**

**Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.02 Литература

ОУДб.05 История

ОУДб.06 Физическая культура

УДб.12 Родной (русский) язык

УДп.14Химия

**Профессиональный цикл:**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.09 Физическая культура

ОП.11 Организация обслуживания

ОП.12 Специальный рисунок и лепка

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Экзамен**

**Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.01 Русский язык

ОУДб.03 Иностранный язык

ОУДп.04 Математика

**Профессиональный цикл:**

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзамен по модулю ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**3 курс**

**Зачет/дифференцированный зачет**

**Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.10 Обществознание (включая экономику и право)

**Профессиональный цикл:**

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

ОП.14 Психология общения

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Дифференцированный зачет по учебной практике ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **Экзамен**

**Профессиональный цикл:**

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Экзамен по модулю ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**4 курс****Зачет/дифференцированный зачет****Общеобразовательный цикл:**

УД6.11 География

УД.18 Основы предпринимательской деятельности

**Профессиональный цикл:**

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.15 \АД.ОП.15 Основы цифровой грамотности \Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Комплексный дифференцированный зачет по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Экзамен****Профессиональный****цикл:**

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Экзамен по модулю** ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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 и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация в объеме 72 часов включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная

практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.