Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ Е.С. Ставицкая
«____» _____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

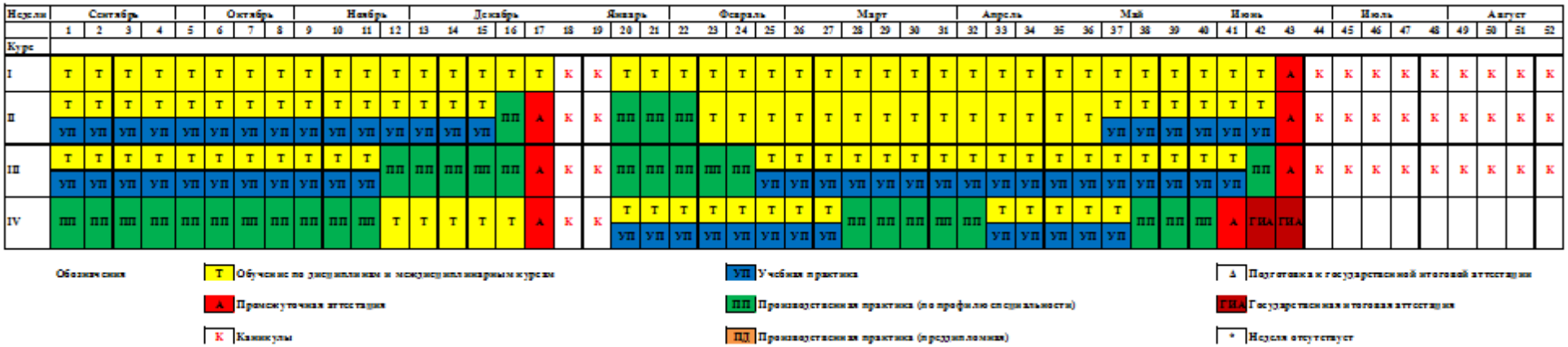
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения– 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

2023

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	31	4	4	2	0	11	52
III курс	20	8	11	2	0	11	52
IV курс	13	5	19	2	2	2	43
Всего	**104**	**17**	**34**	**7**	**2**	**35**	**199**

Календарный учебный график



2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
								По учебным дисциплинам и МДК					по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	всего учебных занятий	Теоретическое обучение	ЛПЗ	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 21 нед.
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**	**3**	**2052**	**314**		**2052**	**934**	**1058**		**54**	**18**	**544**	**670**	**215**	**353**	**32**	**110**	**72**	**56**
ОУД.01	Русский язык		-, -, -, Э, -, -, -, -	**144**	12		144	76	68		18	6	34	46	24	40	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**144**	18		144	128	16				34	46	24	40	0	0	0	0
ОУД.03	История	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**172**	0		172	142	30				34	42	40	56	0	0	0	0
ОУД.04	Обществознание	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**72**	12		72	50	22				0	0	0	72	0	0	0	0
ОУД.05	География	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		**108**	10		108	54	54				0	0	0	0	32	55	21	0
ОУД.06	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**192**	38		192	2	190				34	50	55	53	0	0	0	0
ОУД.07	Математика		-, -, -,		56															

			Э, -, -, -, -	**268**			268	134	134		18	6	68	92	48	60	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**156**	42		156	78	78				68	88	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ, -, -, -, -		**136**	22		136	4	132				34	46	24	32	0	0	0	0
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**68**	10		68	34	34				34	34	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**108**	18		108	54	54				68	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Химия		-, Э, -, -, -, -, -, -	**162**	10		162	82	80		18	6	85	77	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		**118**	16		118	60	58				0	0	0	0	0	55	31	32
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**32**	32		32	0	32				17	15	0	0	0	0	0	0
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																			
ДУД.15	Экономика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**72**	10		72	32	40				34	38	0	0	0	0	0	0
ДУД.16	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		**56**	6		56	30	26				0	56	0	0	0	0	0	0
ДУД.17	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		**44**	2		44	34	10				0	0	0	0	0	0	20	24
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**4**	**894 (324+570)**	**193**	**38**	**856**	**399**	**457**		**48**	**24**	**68**	**126**	**115**	**141**	**220**	**148**	**76**	**0**

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		-, Э, -, -, -, -, -, -	**56 (36+*20*)**	6	2	54	40	14		12	6	34	22	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -		**74 (36+*38*)**	8	4	70	54	16				0	36	38	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ, -, -, -, -, -. -		**66 (36+*30*)**	8	2	64	50	14				34	32	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, -, -. ДЗ, -		**46 (36+*10*)**	6	2	44	32	12				0	0	0	0	0	0	46	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		-, -, -, -, Э, -, -, -	**36**	6	2	34	22	12		12	6	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-, ДЗ, -, -, -, -, -. -		**36**	6	2	34	24	10				0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		**136 (36+*100*)**	62	6	130	20	110				0	0	0	0	46	60	30	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**32**	8	2	30	8	22				0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, З, ДЗ, -, -		**51 (40+*11*)**	29	2	49	0	49				0	0	0	0	27	24	0	0
ОП.10	*Информационные технологии в профессиональной деятельности*		-, -, Э, -, -, -, -, -	**77 (0+*77*)**	12	4	73	33	40		12	6	0	0	77	0	0	0	0	0
ОП.11	*Организация обслуживания*		-, -, -, -, Э, -, -, -	**72 (0+*72*)**	16	2	70	38	32		12	6	0	0	0	35	37	0	0	0
ОП.12	*Специальный рисунок и лепка*	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		**36 (0+*36*)**	20	2	34	2	32				0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.13	*Художественная резка овощей и фруктов*	-, -, -, -, ДЗ, -, -,		**76**	2	2	74	2	72				0	0	0	38	38	0	0	0

		-		**(0+*76*)**																
ОП.14	*Психология общения*	-, -. -, -, -, ДЗ, -, -		**64 (0+*64*)**	4	4	60	56	4				0	0	0	0	0	64	0	0
ОП.15\ АД.ОП.15	*Основы бережливого производства\ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	-, -. -, ДЗ, -, -, -, -		**36 (0+*36*)**	0	0	36	18	18				0	0	0	36	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	**12**	**8**	**2634 (1836+*798*)**	**2129**	**38**	**760**	**467**	**293**	**1836**	**60**	**48**	**0**	**32**	**246**	**334**	**324**	**570**	**428**	**700**
ПМ.00	**Профессиональные модули**																			
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**-, -, -, Эм, -, -, -, -**	**386**	**303**	**8**	**126**	**75**	**51**	**252**	**16**	**12**	**0**	**32**	**246**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ, -, -, -, -, -. -		**32**	19	2	30	11	19				0	32	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, Э, - , -, -, -, -	**102 (72+*30*)**	32	6	96	64	32		10	6	0	0	102	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,-, ДЗ, -, -, -, -, -		**108 (72+*36*)**	108					108			0	0	108	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		**144 (72+*72*)**	144					144			0	0	36	108	0	0	0	0
ПМ.01 Э	**Экзамен по модулю ПМ.01**										6	6								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**-, -, -, -, -, Эм, -, -**	**730**	**618**	**8**	**182**	**104**	**78**	**540**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**226**	**324**	**180**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	-, -, -, ДЗ*, -, -, -, -		**32**	16	2	30	14	16	0			0	0	0	32	0	0	0	0

	кулинарных изделий, закусок																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			**158 (128+*30*)**	62	6	152	90	62	0			0	0	0	158	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		**180 (144+*36*)**	180					180			0	0	0	36	144	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		**360 (252+*108*)**	360					360			0	0	0	0	180	180	0	0
ПМ.02 Э	**Экзамен по модулю ПМ.02**										6	6								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**-, -, -, -, -, -, -, Эм**	**446**	**342**	**8**	**150**	**96**	**54**	**288**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**414**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-, -, -, -, -, -, Э, -	**32**	10	2	30	20	10	0	10	6	0	0	0	0	0	0	32	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		**126 (96+*30*)**	44	6	120	76	44	0			0	0	0	0	0	0	0	126
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ*		**108 (72+*36*)**	108					108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.03	Производственная практика			**180 (108+*72*)**	180					180			0	0	0	0	0	0	0	180
ПМ.03 Э	**Экзамен по модулю ПМ.03**										6	6								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента**		**-, -, -, -, -, -, -, КВ.эк**	**286**	**216**	**6**	**100**	**64**	**36**	**180**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**286**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ*		**42 (32+*10*)**	8	2	40	32	8	0			0	0	0	0	0	0	0	42

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			**64**	28	4	60	32	28	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	64
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ*		**72**	72					72			0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.04	Производственная практика			**108 (72+*36*)**	108					108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.04 ЭК	**Квалификационный экзамен ПМ.04**										6	6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**-, -, -, -, -, -, КВ.эк, -**	**786**	**650**	**8**	**202**	**128**	**74**	**576**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**390**	**396**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		-, -, -, -, -, Э*, -, -	32	10	2	30	20	10	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			178 (128+*50*)	64	6	172	108	64	0	10	6	0	0	0	0	0	178	0	0
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		144	144					144			0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		432 (180+*252)*	432					432			0	0	0	0	0	36	396	0
ПМ.05 ЭК	**Квалификационный экзамен ПМ.05**										6	6								
	Всего	**35**	**15**	**5580**	**2636**	**76**	**3668**	**1860**	**1808**	**1836**	**162**	**90**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
	Промежуточная аттестация			**252**									0	36	36	36	36	36	36	36

ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)**			**72**																**72**
Итого				**5904**									**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
Государственная (итоговая) аттестация **1. Программа обучения по специальности** 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.) Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.) Выполнение демонстрационного экзамена .2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) – N, перечислить наименования: **Государственная итоговая аттестация:** выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена						дисциплин и МДК					612	828	432	684	252	468	180	288
						учебной практики					0	0	108	36	144	144	0	180
						производств. практики					0	0	36	108	180	216	396	288
						экзаменов					0	2	2	3	2	2	2	2
						дифференцированных зачетов					0	9	2	8	3	3	4	6

3. 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

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413, с учетом Приказа Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждена протоколом ФУМО по УГС 43.00.00 «Сервис и туризм» от 28.06.2021 № 01г; зарегистрирована в Госреестре ПООП рег. № 33, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228),
- Рекомендаций по получению СОО в пределах освоения образовательной программы СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-592),
- Устав ГБПОУ КК АТТС, утвержден приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933.

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 6- 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.

3.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 2052 часа, которые обеспечивают выполнение требований к результатам освоения образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО в полном объеме.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально- гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины «Экономика», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности».

Общеобразовательные дисциплины – учебные предметы обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО.

Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии, выбора трех дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: иностранный язык, математика, химия; а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально – ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности.

Индивидуальный проект выполняется в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации - русского.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии в рабочие программы дисциплин включается профессионально – ориентированное содержание

(прикладные модули).

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

3.2 Формирование вариативной части ОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный_анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий квалификационный уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОП. 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 СПО 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 ОП проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОП 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
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,	20

	санитарии и гигиены	
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.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.13	Художественная резка овощей и фруктов	76
ОП.14	Психология общения	64
	ВСЕГО	**648**

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.03	Производственная практика	72
ПП.04	Производственная практика	36
ПП.05	Производственная практика	252
ОП.11	Организация обслуживания	72
АД.ОП.15	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ВСЕГО		**720**

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

3.4. Формы проведения промежуточной аттестации

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 01.04.2021., 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:

ОУД.08 Информатика

ОУД.09 Физическая культура

ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.11 Физика

ДУД.14 Экономика

ДУД.15 Основы финансовой грамотности

Индивидуальный проект

Профессиональный цикл:

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:

ОУД.12 Химия

Профессиональный цикл:

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

2 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Общеобразовательный цикл:

ОУД.02 Литература

ОУД.03 История

ОУД.04 Обществознание

ОУД.06 Иностранный язык

ОУД.09 Физическая культура

Профессиональный цикл:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.15/АД.ОП.15 Основы бережливого производства\Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

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

Комплексный дифференцированный зачет по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.01 Русский язык

ОУД.07 Математика

Профессиональный цикл:

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Профессиональный цикл:

ОП.09 Физическая культура

ОП.12 Специальный рисунок и лепка

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

ОП.14 Психология общения

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.05 Основы калькуляции и учета

ОП.11 Организация обслуживания

Комплексный экзамен по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и 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:

ОУД.05 География

ОУД.13 Биология

ДУД.16 Основы предпринимательской деятельности

Профессиональный цикл:

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

МДК 03.02 Процессы 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

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

Экзамен

Профессиональный цикл:

МДК 03.01 Организация 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

Квалификационный экзамен 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 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.