

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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КК АТТС

Е.С. Ставицкая



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

2025

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

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	36	3	2	0	0	11	52
II курс	22	7	10	2	0	11	52
III курс	11	10	18	1	1	2	43
Всего	69	20	30	3	1	24	147

Календарный учебный график

Недели	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
Курс																																																											
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	А	ГИА													

Обозначения

Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

УП Учебная практика

ПП Производственная практика (по профилю специальности)

ПД Производственная практика (преддипломная)

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

ГИА Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2. План учебного процесса (по профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	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 производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
								Теоретическое обучение	ЛПЗ				1 сем. .	2 сем. .	3 сем. .	4 сем. .	5 сем. .	6 сем. .		
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
ОУД	Общеобразовательный учебный цикл	10	3	1476	288		1476	636	792		10	38	492	628	236	96	24	0		
ОУД.01	Русский язык		-, Э, -, -, -, -	72	6		72	30	36		2	6	34	38	0	0	0	0		
ОУД.02	Литература	-, ДЗ, -, -, -, -		108	14		108	52	54			2	34	74	0	0	0	0		
ОУД.03	История	-, -, ДЗ, -, -, -, -		136	0		136	88	46			2	34	48	54	0	0	0		
ОУД.04	Обществознание	-, -, -, ДЗ, -, -		72	12		72	36	34			2	0	0	0	48	24	0		
ОУД.05	География	-, -, ДЗ, -, -, -, -		72	8		72	42	28			2	0	24	48	0	0	0		
ОУД.06	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, -, -		144	58		144	0	142			2	68	76	0	0	0	0		

ОУД.07	Математика		-, -, Э, -, -, -	232	32		232	146	76		4	6	68	96	68	0	0	0		
ОУД.08	Информатика	-, -, ДЗ, -, -, -		144	56		144	32	110			2	68	48	28	0	0	0		
ОУД.09	Физическая культура	3, 3, ДЗ, -, -, -		72	16		72	2	68			2	34	24	14	0	0	0		
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	-, ДЗ, -, -, -, -		68	10		68	20	46			2	34	34	0	0	0	0		
ОУД.11	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -		108	10		108	92	14			2	34	74	0	0	0	0		
ОУД.12	Химия		-, Э, -, -, -, -	144	24		144	50	84		4	6	68	76	0	0	0	0		
ОУД.13	Биология	-, -, -, ДЗ, -, -		72	10		72	46	24			2	0	0	24	48	0	0		
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, ДЗ, -, -, -, -		32	32		32	0	30			2	16	16	0	0	0	0		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9	0	360 (324+36)	179	20	340	161	179				72	0	72	68	64	84		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -, -, -		36	19	2	34	15	19				36	0	0	0	0	0		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, ДЗ, -, -, -		36	16	2	34	18	16				0	0	36	0	0	0		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ, -, -, -, -, -		36	12	2	34	22	12				36	0	0	0	0	0		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ		36	8	2	34	26	8				0	0	0	0	0	36		

ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, -, ДЗ, -, -		32	12	2	30	18	12				0	0	0	32	0	0		
ОП.06	Охрана труда	-, -, ДЗ, -, -, -		36	10	2	34	24	10				0	0	36	0	0	0		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ		36	34	2	34	0	34				0	0	0	0	0	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ, -		36	18	2	34	16	18				0	0	0	0	36	0		
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, 3, ДЗ		40	34	2	38	4	34				0	0	0	0	28	12		
ОП.10	Основы финансовой грамотности	-, -, -, ДЗ, -, -		36 (0+36)	16	2	34	18	16				0	0	0	36	0	0		
П.00	Профессиональный цикл	11	10	2448	2043	32	616	373	243	1800			48	236	268	664	506	726		
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		-, -, Эм, -, -, -	392	329	6	98	57	41	288	6	6	48	236	108	0	0	0		
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ, -, -, -, -, -		32	19	2	30	11	19				32	0	0	0	0	0		
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ, -, -, -, -		72	22	4	68	46	22				16	56	0	0	0	0		
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ, -, -, -, -		108 (72+36)	108					108			0	108	0	0	0	0		
ПП.01	Производственная практика	-, -, ДЗ, -, -, -		180 (72+108)	180					180			0	72	108	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		-, -, -, Эм, -, -	556	462	8	152	86	66	396	12	18	0	0	160	396	0	0		

	разнообразного ассортимента																			
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-, -, -, -	32	16	2	30	14	16	0	2	6	0	0	32	0	0	0		
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-, -, -, -	128	50	6	122	72	50	0	4	6	0	0	128	0	0	0		
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*, -, -		144	144					144			0	0	0	144	0	0		
ПП.02	Производственная практика			252	252					252			0	0	0	252	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	416	336	6	122	74	48	288	8	12	0	0	0	0	74	342		
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-, -, -, -, Э, -	32	10	2	30	20	10	0	2	6	0	0	0	0	32	0		
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, -, ДЗ		96	38	4	92	54	38				0	0	0	0	42	54		
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ*		144 (72+72)	144					144			0	0	0	0	0	144		
ПП.03	Производственная практика			144 (108+36)	144					144			0	0	0	0	0	144		
ПМ.03 Э	Экзамен по модулю ПМ.03										6	6								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации		-, -, -, -, -, -	384	322	6	90	56	34	288	10	12	0	0	0	0	0	384		

	холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		КВ.э к																	
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		-, -, -, -, -, Э*	32	6	2	30	24	6	0			0	0	0	0	0	32		
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			64	28	4	60	32	28	0	4	6	0	0	0	0	0	64		
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		108 (72+36)	108					108			0	0	0	0	0	108		
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		180 (72+108)	180					180			0	0	0	0	0	180		
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 , -	700	594	6	154	100	54	540	12	12	0	0	0	268	432	0		
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		-, -, -, Э*, -, -	32	10	2	30	20	10	0			0	0	0	32	0	0		
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			128	44	4	124	80	44	0	6	6	0	0	0	128	0	0		
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ, -		216 (144+72)	216					216			0	0	0	108	108	0		

ПП.05	Производственная практика	→, →, →, →, ДЗ, -		324 (216+ 108)	324					324			0	0	0	0	324	0		
ПМ.05 ЭК	Квалификационный экзамен ПМ.05										6	6								
	Всего	30	13	4284	2510	52	2432	1170	1214	1800	10	38	612	864	576	828	594	810		
	Промежуточная аттестация			108																
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)			36																
Итого				4428																
Государственная (итоговая) аттестация Выполнение демонстрационного экзамена 24.06.28 – 30.06.28 (1 нед.)							дисциплин и МДК						612	684	468	324	162	234		
							учебной практики						0	108	0	252	108	252		
							производств. практики						0	72	108	252	324	324		
							экзаменов						0	2	4	2	2	3		
							дифференцир ованных зачетов						3	7	6	4	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 (в ред. от 03.07.2024);

- 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»;
- Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г № 464 «О внесении изменений в ФГОС СПО» (зарегистрировано в Минюсте РФ № 79088 от 09.04.2024 г.);
- ПОП 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.

Учебная практика реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108 часов во 2 семестре;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144 часа 4 семестре;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144 часа в 6 семестре;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента – 108 часов в 6 семестре;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 216 часов: 108 часов в 4 семестре, 108 часов в 5 семестре.

Производственная практика реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 180 часов: 72 часа во 2 семестре, 108 часов в 3 семестре;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 252 часа в 4 семестре;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144 часа в 6 семестре;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента – 180 часов в 6 семестре;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 324 часа в 5 семестре.

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 и защиты Родины».

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 изучаемой общеобразовательной дисциплины – «Химия», 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 завершеного 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.

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 612 часов

Индекс	Элементы учебного процесса	Всего учебных занятий
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	108
УП.03	Учебная практика	72
ПП.03	Производственная практика	36
УП.04	Учебная практика	36
ПП.04	Производственная практика	108
УП.05	Учебная практика	72
ПП.05	Производственная практика	108
	ВСЕГО	612

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 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.02 Литература

ОУД.06 Иностранный язык

ОУД.09 Физическая культура

ОУД.11 Физика

ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Индивидуальный проект

Профессиональный цикл:

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

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.01 Русский язык

ОУД.12 Химия

2 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Общеобразовательный цикл:

ОУД.03 История
ОУД.05 География
ОУД.08 Информатика
ОУД.09 Физическая культура
ОУД.13 Биология

Профессиональный цикл:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда
ОП.10 Основы финансовой грамотности

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

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

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.07 Математика

Профессиональный цикл:

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

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

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

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

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

3 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Общеобразовательный цикл:

ОУД.04 Обществознание

Профессиональный цикл:

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

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

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 учебной практике и 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

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

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.