Директор ГБПОУ КК АТТС

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение Краснодарского края**

**«Армавирский техникум технологии и сервиса»**

по профессии **\_\_43.01.09\_\_\_Повар, кондитер\_\_**

Квалификация: ***Повар 4 разряда,***

***Кондитер3 разряда***

***Пекарь 3 разряда***

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

**1. Пояснительная записка**

**1.1 Нормативная база реализации ОПОП**

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с Федеральным законом об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 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 образованияпо 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 на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего 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», 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 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 от17.03.2015).

. **1.2 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) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Максимальный объем учебной нагрузки при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 54 академических часа в неделю, объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часа в неделю при 5- дневной учебной неделе во время теоретических занятий и 6-дневной учебной неделе во время учебной и производственной практики.

Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на 1 обучающегося в год.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5904 часа,** в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер составляет **199 недель.**

**Распределение нагрузки по курсам обучения в неделях**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курс | семестр1 полугодие  | ПА | Каникулы | семестр1 полугодие | ПА | ГИА | Всего учебных | Каникулы | Итого |
| 1 курс | 17 | 0 | 2 | 23 | 1 | 0 | 41 | 9 | 52 |
| 2 курс  | 16 | 1 | 2 | 23 | 1 | 0 | 41 | 9 | 52 |
| 3 курс | 16 | 1 | 2 | 23 | 1 | 0 | 41 | 9 | 52 |
| 4 курс | 16 | 1 | 2 | 21 | 1 | 2 | 41 | 0 | 43 |
| Итого: | **199** |

Количество часов на промежуточную аттестацию составляет 7 недель =**252 часа** (108 часов образовательного цикла, 108 часов по ФГОС, 1 неделя из вариативной части).

Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет **72 часа**.

Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемый на базе основного общего образования, увеличивается на **2952** часа.

**1.3 Общеобразовательный цикл.**

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

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

приказом 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»;

приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказом 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»;

приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968
«Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

письмом 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»;

письмом 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».

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **2052** часа. В соответствии с Рекомендациями 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 (письмоМинобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259), выбран **естественнонаучный профиль** (приложение №1).

Дополнительные учебные дисциплины для изучения в общеобразовательном цикле определены следующие:

* Кубановедение - 57 часов,
* Основы бюджетной грамотности - 36 часов,
* Основы предпринимательской деятельности - 36 часов,
* Технология проекта - 51 час.

Получаем **720 часов вариативной части**, выделенной на изучение учебных дисциплин, направленных на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СОО, а также на элементы программы на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом ФГОС СПО, в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС СПО.

Из 720 часов выделено 68 часов на изучение учебных дисциплин:«Физическая культура»- 58 часов, «Обществознание» - 10 часов на изучение тем антитеррористической безопасности.

Итого по учебному плану на изучение общеобразовательного цикла - **2120 часов.**

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

* Русский язык;
* Математика( алгебра и начала математического анализа, геометрия);
* Химия

Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более **100 часов** на группу обучающихся на весь срок обучения. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены или подготовка курсового проекта. Поэтому в общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика(алгебра и начала математического анализа, геометрия); Химия, а также на подготовку и защиту индивидуального проекта.

**Распределение часов общеобразовательного цикла**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | **Обязательная учебная нагрузка** | консультации | экзамены |
| всего без вариатива | вариатив | всего с вариативом |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2052** | **68** | **2120** |  | 18 |
| ОУД.01 | Русский язык | 114 | 0 | 114 | 4 | 6 |
| ОУД.02 |  Литература | 171 | 0 | 171 |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык | 171 | 0 | 171 |  |  |
| ОУД.04 | Математика(алгебра и начала математического анализа, геометрия) | 228 | 0 | 228 | 4 | 6 |
| ОУД.05 | История  | 171 | 0 | 171 |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | 171 | 58 | 229 |  |  |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности  | 72 | 0 | 72 |  |  |
| ОУД.08 | Информатика  | 108 | 0 | 108 |  |  |
| ОУД.09 | Физика | 108 | 0 | 108 |  |  |
| ОУД.10 | Химия | 171 | 0 | 171 |  |  |
| ОУД.11 | Обществознание  | 171 | 10 | 181 |  |  |
| ОУД.12 | Биология | 72 | 0 | 72 | 4 | 6 |
| ОУД.13 | География | 72 | 0 | 72 |  |  |
| УД.14 | Экология | 72 | 0 | 72 |  |  |
| УД.15 | Кубановедение | 57 | 0 | 57 |  |  |
| УД.16 | Основы бюджетной и финансовой грамотности | 36 | 0 | 36 |  |  |
| УД.17 | Основы предпринимательской деятельности | 36 | 0 | 36 |  |  |
| УД.18 | Технология проекта | 51 | 0 | 51 |  |  |
|  | **Индивидуальный проект** |  |  |  | **25** |  |

Также из вариативной части (720) выделены часы на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

* Специальный рисунок и лепка - 72 часа;
* Художественная резка овощей и фруктов - 72 часа;
* Психология общения - 64 часа

Учебная дисциплина «Психология общения» является **адаптационной дисциплиной**, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

На учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» добавлено 4 часа.

На учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» добавлено - 8 часов

Оставшиеся часы направлены на увеличение часов учебной и производственной практик по профессиональным модулям раздела IIIФГОС СПО.

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе основной образовательной программы.

**Структура и объем образовательной программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Структура образовательной программы  | Объем часов по ФГОС | Часы вариативной части (720) | Часы вариативной части по ФГОС СПО (612) | Всего часов по учебному плану  |
| **Общеобразовательный цикл**  | **2052** | **68** | **0** | **2120** |
| **Общепрофессиональный цикл**  | **324** | **220** | **282** | **826** |
| **Профессиональный цикл** | **1872** | **432** | **330** | **2634** |
| МДК | 648 | 0 | 150 | 798 |
| Учебная практика | 504 | 0 | 108 | 612 |
| Производственная практика | 720 | 432 | 72 | 1224 |
| **Итого** | **4248** | **720** | **612** | **5580** |

**Распределение часов общепрофессионального цикла**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | Обязательная учебная нагрузка | консультации | экзамены |
| всего по ФГОС | самостоятельная работа  | вариатив | всего с варивтивом |
| ОП.01 | Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены. | 36 | 10 | 20 | 56 | 4 | 6 |
| ОП. 02 |  Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | 10 | 30 | 74 | 4 | 6 |
| 8 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | 12 | 30 | 66 |  |  |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 36 | 10 | 10 | 46 |  |  |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учёта | 32 | 6 | 4 | 36 | 4 | 6 |
| ОП. 06 | Охрана труда | 36 | 6 | 0 | 36 |  |  |
| ОП. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 24 | 92 | 128 |  |  |
| ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности | 36 | 4 | 0 | 36 |  |  |
| ОП. 09 | Физическая культура (для профессий СПО) | 40 |  | 0 | 40 |  |  |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 0 | 10 | 50 | 50 |  |  |
| ОП. 11 | Организация обслуживания | 0 | 10 | 50 | 50 | 4 | 6 |
| ОП. 12  | Специальный рисунок и лепка | 0 |  | 72 | 72 |  |  |
| ОП. 13  | Художественная резка овощей и фруктов | 0 |  | 72 | 72 |  |  |
| АД. 14  | Психология общения  | 0 |  | 64 | 64 |  |  |
|  | **Итого** | **324** | **102** | **502** | **826** | **16** | **24** |

 **-** часы вариативной части из ФГОС СПО (612)

 - часы вариативной части (720)

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Основы калькуляции и учёта, Организация обслуживания заканчиваются экзаменами из часов, выделенных на промежуточную аттестацию. На указанные общепрофессиональные дисциплины предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

Часы самостоятельной работы обучающихся учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

**Распределение часов профессионального цикла**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | **Обязательная учебная нагрузка** | консультации | экзамены |
| всего по ФГОС | самостоятельная работа  | вариатив | всего с варивтивом |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **248** | **26** | **102** | **350** | **4** | **6** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 32 | 8 | 10 | 42 |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 | 18 | 20 | 92 |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | 72 |  | 36 | 108 |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | 72 |  | 72 | 144 | 4 | 6 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **556** | **38** | **210** | **766** | **8** | **12** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | 32 | 8 | 10 | 42 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | 128 | 30 | 20 | 148 | 4 | 6 |
| УП.02 | Учебная практика | 144 |  | 36 | 180 |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | 252 |  | 108 | 360 | 4 | 6 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **308** | **30** | **138** | **446** | **8** | **12** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | 32 | 8 | 10 | 42 | 2 | 3 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | 96 | 22 | 20 | 116 | 2 | 3 |
| УП.03 | Учебная практика | 72 |  | 36 | 108 |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | 108 |  | 72 | 180 | 4 | 6 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **240** | **17** | **46** | **286** | **8** | **12** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 32 | 7 | 10 | 42 | 2 | 3 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 64 | 10 | 0 | 64 | 2 | 3 |
| УП.04 | Учебная практика | 72 |  | 0 | 72 |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика | 72 |  | 36 | 108 | 4 | 6 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **520** | **67** | **266** | **786** | **8** | **12** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | 32 | 12 | 10 | 42 |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | 128 | 55 | 40 | 168 | 4 | 6 |
| УП.05 | Учебная практика | 144 |  |  | 144 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика  | 216 |  | 72 | 432 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика |  | 144 | 4 | 6 |
| **Итого по профессиональному циклу** | **1872** | **178** | **762** | **2634** | **36** | **54** |

**1.4 Порядок аттестации обучающихся.**

 **Формы проведения промежуточной аттестации.**

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 22.01.2014 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**

**Общеобразовательный цикл:**

***Зачет/дифференцированный зачет***

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДб.08 Физика (вкл. астрономию)

УД.15 Кубановедение

УД.16 Основы бюджетной грамотности

УД.19 Технология проекта

***Экзамен***

ОУДп.13 Химия

**Профессиональный цикл:**

***Экзамен***

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**2 курс**

**Общеобразовательный цикл:**

***Зачет/дифференцированный зачет***

ОУДб.02 Литература

ОУДб.03 Иностранный язык

ОУДб.05 История

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДп.14 Биология

***Экзамен***

ОУДб.01 Русский язык

ОУДб.04 Математика(алгебра и начала математического анализа; геометрия)

**Профессиональный цикл:**

***Зачет/дифференцированный зачет***

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.06 Охрана труда

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

***Экзамен***

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Комбинированный экзамен по МДК 02.01Организация 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 квалификационный по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**3 курс**

**Общеобразовательный цикл:**

***Зачет/дифференцированный зачет***

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.09 Обществознание (включая экономику и право)

ОУДб.10 География

**Профессиональный цикл:**

***Дифференцированный зачет***

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

***Экзамен***

Комбинированный экзамен по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

***Экзамен квалификационный***

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

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**4 курс**

**Общеобразовательный цикл:**

***Зачет/дифференцированный зачет***

ОУДб.11 Экология

УД.17 Основы предпринимательской деятельности

УД.18 Основы православной культуры

**Профессиональный цикл:**

***Дифференцированный зачет***

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.09 Физическая культура

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.11 Организация обслуживания

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента и ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

***Экзамен***

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

Комбинированный экзамен по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

***Экзамен квалификационный***

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

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

 **Государственная итоговая аттестация.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о государственной (итоговой ) аттестации выпускников ГБОУ СПО «Армавирский техникум технологии и сервиса» КК, утвержденной директором ГБОУ СПО АТТС КК 17.05.2012 г.

Государственная (итоговая) аттестация в объеме 36 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 по профессии СПО.

**1.5 Прохождение практики.**

В соответствии с Положением об учебной и производственной практике, утвержденной директором 11.05.2012 г. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО (подготовки квалифицированных рабочих) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории техникума мастерами производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г.Армавира и Краснодарского края на основании заключенных договоров. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Положением о практике по каждому её виду.

Учебная практика проводится рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) проводится и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

**1.6 Организация контроля качества обучения**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и утверждаются директором.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2017-2021

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации, номер семестра | Объем образовательной нагрузки (час.) | Учебная нагрузка обучающегося (час.) | Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр) |  |
| самостоятельная учебная работа | Нагрузка во взаимодействиии с преподавателем | I курс | II курс | III курс | IV курс |  |
| всего занятий | По учебным дисциплинам и МДК | По практикам производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация |  |
| Теоретического обучения | лаб. и практ. занятий | 1 сем.17 нед. | 2 сем. 23 нед.  | 3 сем.16 нед. (15+ 1УП) | 4 сем.23 нед. (14+ 5УП+ 4ПП) | 5 сем.16 нед. (4 + 2УП+ 10ПП) | 6 сем.23 нед (13+ 4УП+ 6ПП) | 7 сем.16 нед.(8+2УП+6ПП) | 6 сем.21 нед (10+3УП+8ПП) |  |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 0з/14дз/3э | 2120 (2052+68) |   | 2120 | 1333 | 787 | 0 | 48 | 18 | 544 | 774 | 310 | 228 | 48 | 108 | 36 | 72 |  |
| ОУДб.01. | Русский язык | Э,4 | 114 | 0 | 114 | 88 | 26 |   | 4 | 6 | 17 | 23 | 30 | 44 |   |   |   |   |  |
| ОУДб.01.02 | Литература | ДЗ,4 | 171 | 0 | 171 | 171 | 0 |   |   |   | 51 | 69 | 30 | 21 |   |   |   |   |  |
| ОУДб.02 | Иностранный язык | ДЗ,4 | 171 | 0 | 171 | 0 | 171 |   |   |   | 51 | 69 | 30 | 21 |   |   |   |   |  |
| ОУДб.03 | Математика(алгебра и начала математического анализа, геометрия) | Э,4 | 228 | 0 | 228 | 131 | 97 |   | 4 | 6 | 51 | 106 | 30 | 41 |   |   |   |   |  |
| ОУДб.04 | История  |  ДЗ,3 | 171 | 0 | 171 | 150 | 21 |  |   |  | 34 | 92 | 45 |   |   |   |   |   |  |
| ОУДб.05 | Физическая культура | З,З,З,ДЗ | 229 (171+58) | 0 | 229 | 10 | 219 |   |   |   | 51 | 69 | 45 | 64 |   |   |   |   |  |
| ОУДб.06 | Основы безопасности жизнедеятельности  | ДЗ,2 | 72 | 0 | 72 | 62 | 10 |   |   |   | 34 | 38 |   |   |   |   |   |   |  |
| ОУДб.07 | Физика (вкл. астрономию) | ДЗ,2 | 108 | 0 | 108 | 96 | 12 |   |   |  | 51 | 57 |   |   |   |   |   |   |  |
| ОУДб.08 | Обществознание  | ДЗ,6 | 181 (171+10) | 0 | 181 | 141 | 40 |   |   |   |   |   | 60 | 37 | 24 | 60 |   |   |  |
| ОУДб.09 | География | ДЗ,6 | 72 | 0 | 72 | 59 | 13 |   |  |   |   |   |   |   | 24 | 48 |   |   |  |
| ОУДб.10 | Экология | ДЗ,8 | 72 | 0 | 72 | 66 | 6 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 36 | 36 |  |
| ОУДп.11 | Информатика  | ДЗ,2 | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 |   |   |   | 34 | 74 |   |   |   |   |   |   |  |
| ОУДп.12 | Химия | Э, 3 | 171 | 0 | 171 | 158 | 13 |   | 4 | 6 | 85 | 46 | 40 |   |   |   |   |   |  |
| ОУДп.13 | Биология | ДЗ,2 | 72 | 0 | 72 | 57 | 15 |   |   |   | 34 | 38 |   |   |   |   |   |   |  |
| УД.14 | Кубановедение | ДЗ,2 | 57 | 0 | 57 | 57 | 0 |   |   |   | 34 | 23 |   |   |   |   |   |   |  |
| УД.15 | Основы бюджетной и финансовой грамотности | ДЗ,2 | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 |   |   |   |   | 36 |   |   |   |   |   |   |  |
| УД.16 | Основы предпринимательской деятельности | ДЗ,8 | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 36 |  |
| УД.17 | Технология проекта | ДЗ,2 | 51 | 0 | 51 | 51 | 0 |   |   |   | 17 | 34 |   |   |   |   |   |   |  |
|   | Индивидуальный проект |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |   | 36 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 0з/9дз/4э | 826 (324+502) | 102 | 724 | 290 | 434 | 0 | 16 | 24 | 68 | 54 | 96 | 86 | 96 | 150 | 94 | 182 |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Э,2 | 56 (36+20) | 10 | 46 | 32 | 14 |   | 4 | 6 | 34 | 22 |   |  |   |   |   |   |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров  | ДЗ,4 | 74 (36+38) | 10 | 64 | 48 | 16 |   | 4 | 6 |   |   | 15 | 59 |   |   |   |   |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Э,2 | 66 (36+30) | 12 | 54 | 40 | 14 |   |   |   | 34 | 32 |   |  |   |   |  |   |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | ДЗ,8 | 46 (36+10) | 10 | 36 | 24 | 12 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 24 | 22 |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | Э,8 | 36 (32+4) | 6 | 30 | 18 | 12 |   | 4 | 6 |   |   |   |   |   |   |   | 36 |  |
| ОП.06 | Охрана труда | ДЗ,3 | 36 (36+0) | 6 | 30 | 20 | 10 |   |   |   |   |   | 36 |   |   |   |   |   |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ДЗ, 8 | 128 (36+92) | 24 | 104 | 0 | 104 |   |   |   |   |   |   |   | 32 | 39 | 27 | 30 |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ,7 | 36 (36+0) | 4 | 32 | 14 | 18 |   |  |   |   |   |   |   |   | 13 | 23 |   |  |
| ОП.09 | Физическая культура | ДЗ,6 | 40 (40+0) | 0 | 40 | 0 | 40 |   |   |   |   |   |   |   | 12 | 28 |   |   |  |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности  | ДЗ,8 | 50 (0+50) | 10 | 40 | 8 | 32 |   |   |   |   |  |   |   |  |   | 20 | 30 |  |
| ОП.11 | Организация обслуживания | Э,6 | 50 (0+50) | 10 | 40 | 20 | 20 |   | 4 | 6 |   |   |   |   | 24 | 26 |   |   |  |
| ОП.12 | Специальный рисунок и лепка | ДЗ,4 | 72 (0+72) | 0 | 72 | 4 | 68 |   |   |   |   |   | 45 | 27 |   |   |   |   |  |
| ОП.13 | Художественная резка овощей и фруктов | ДЗ,6 | 72 (0+72) | 0 | 72 | 4 | 68 |   |   |   |   |   |   |   | 28 | 44 |   |   |  |
| ОП.14 ВАР.АД | Психология общения  | ДЗ,8 | 64 (0+64) | 0 | 64 | 58 | 6 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 64 |  |
| П.00 | Профессиональный цикл | 0з/11дз/9э | 2634 | 178 | 2456 | 2164 | 292 | 0 | 36 | 54 | 0 | 0 | 170 | 514 | 432 | 570 | 446 | 502 |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  | 4ДЗ/0Э/1Эк | 386 | 26 | 360 | 310 | 50 |   | 4 | 6 | 0 | 0 | 170 | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ДЗ,3 | 42 (32+10) | 8 | 34 | 15 | 19 |   |   |   |   |   | 42 |   |   |   |   |   |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ДЗ,3 | 92 (72+20) | 18 | 74 | 43 | 31 |   |   |   |   |   | 92 |   |   |   |   |   |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ,4 | 108 (72+36) |   | 108 |   |  |   |  |   |  |   | 36 | 72 |  |   |  |   |  |
| ПП. 01 | Производственная практика | ДЗ,4 +Эк,4 | 144 (72+72) |   | 144 |   |   |   | 4 | 6 |   |   |   | 144 |   |   |   |   |  |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 3ДЗ/1Э/1Эк | 730 | 38 | 692 | 614 | 78 |   | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 298 | 432 | 0 | 0 | 0 |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ДЗ,4 | 42 (32+10) | 8 | 34 | 18 | 16 |   |   |   |   |   |   | 42 |   |   |   |   |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Э,4 | 148 (128+20) | 30 | 118 | 56 | 62 |   | 4 | 6 |  |   |  | 148 |  |   |  |   |  |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ,5 | 180 (144+36) |   | 180 |   |   |   |   |   |   |   |   | 108 | 72 |   |   |   |  |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ,5 + Эк,5 | 360 (252+108) |   | 360 |   |   |   | 4 | 6 |   |   |   |   | 360 |   |   |   |  |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1ДЗ\*/1Э\*/1Эк | 446 | 30 | 416 | 362 | 54 |   | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 230 | 216 |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Экомп,7 | 42 (32+10) | 8 | 34 | 24 | 10 |   | 2 | 3 |   |   |   |   |   |   | 42 |   |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 116 (96+20) | 22 | 94 | 50 | 44 |   | 2 | 3 |   |   |   |   |   |   | 116 |   |  |
| УП.03 | Учебная практика |   | 108 (72+36) |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 72 | 36 |  |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ комп,8 + Эк,8 | 180 (108+72) |   | 180 |   |   |   | 4 | 6 |   |   |   |   |   |   |   | 180 |  |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента | 1ДЗ\*/1Э\*/1Эк | 286 | 17 | 269 | 233 | 36 |   | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 286 |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков  | Экомп,8 | 42 (32+10) | 7 | 35 | 27 | 8 |   | 2 | 3 |   |   |   |   |   |   |   | 42 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков  | 64 | 10 | 54 | 26 | 28 |   | 2 | 3 |   |   |   |   |   |   |   | 64 |  |
| УП.04 | Учебная практика |   | 72 |   | 72 |  |   |  |   |   |  |   |   |   |  |   |  | 72 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ комп,8 + Эк,8 | 108 (72+36) |   | 108 |   |   |   | 4 | 6 |   |   |   |   |   |   |   | 108 |  |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 2ДЗ/1Э\*1Эк | 786 | 67 | 719 | 645 | 74 |   | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 570 | 216 | 0 |  |
| МДК. 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Экомп,6 | 42 (32+10) | 12 | 30 | 20 | 10 |   | 2 | 3 |   |   |   |   |   | 42 |   |   |  |
| МДК. 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 168 (128+40) | 55 | 113 | 49 | 64 |   | 2 | 3 |   |   |   |   |   | 168 |   |   |  |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ,6 | 144 |   | 144 |  |   |   |  |   |   |   |  |   |  | 144 |  |   |  |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ,8 + Эк,8  | 432 |   | 432 |   |   |   | 4 | 6 | 0 |   |   |   |   | 216 | 216 |   |  |
| ИТОГО | 0/34/16 | 5580 | 280 | 5300 | 3787 | 1513 | 0 | 100 | 96 | 612 | 828 | 576 | 828 | 576 | 828 | 576 | 756 | 5580 |
| контрольные цифры |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 612 | 828 | 576 | 828 | 576 | 828 | 576 | 756 | 5580 |
| контроль значения |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |   |
|   | Промежуточная аттестация  |   | 252 |   |   |   |   |   |   |   |   | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 252 |
|   | Самостоятельная работа |   | 280 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | ВСЕГО |   | 5904 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 2 нед. /72 | 72 |
| Часы консультаций в общем количестве часов 100 (4часа на одного студента) | Всего  |   | Дисциплин и МДК | 612 | 828 | 540 | 504 | 144 | 468 | 288 | 360 | 3744 |
| Государственная итоговая аттестация: |   | Учебной практики | 0 | 0 | 36 | 180 | 72 | 144 | 72 | 108 | 612 |
| В виде демонстрационного экзамена |   | Производственной практики | 0 | 0 | 0 | 144 | 360 | 216 | 216 | 288 | 1224 |
|   | Экзаменов | 0 | 2 | 1 | 4 | 1 | 2 | 2 | 4 | 16 |
|   | ДЗ | 0 | 7 | 4 | 7 | 2 | 4 | 2 | 8 | 34 |
|   | Зачётов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;

- микробиологии, санитарии и гигиены;

- иностранного языка;

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- товароведения продовольственных товаров;

- технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.