1пк (2019-20 уч.год)
2пк (2020-21 уч.год)

Департамент Смоленской области по образованию и науке

Рассмотрено
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 30.08.2019

Согласовано
и.о. Козлов Сергей Николаевич
С.Н. Козлов

Утверждаю
Директор
В.В. Степаненков
30.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

СОГБПОУ "Вяземский политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — Повар, кондитер

код — *наименование профессии*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																		0	0	0	0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III										0	0	0	0				::	=	=				8	8	8	8	8	8	8					0	0	0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV										0	0	0	0	8	8	8	::	=	=											0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз.	нед.	час. обяз.	нед.	час. обяз.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1												11	52	25	1
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	4		4	2		2						11	52		
III	20	720	12	432	8	288	2	1	1	8	4	4	11		11						11	52		
IV	20	720	9	324	11	396	2	1	1	8	4	4	9	3	6					2	2	43		
Всего	**112**	**4032**	**53**	**1908**	**59**	**2124**	**8**	**4**	**4**	**20**	**8**	**12**	**22**	**3**	**19**					**2**	**35**	**199**		

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ **5.1. Учебный план 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							
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
								По учебным дисциплинам и МДК												
		Экзамены	Зачеты	Другие формы контроля	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр 16 нед. (всего/ в т.ч.ЛПЗ)	2 семестр 23 нед. (всего/ в т.ч.ЛПЗ)	3 семестр 16 нед. (всего/в т.ч.ЛПЗ/СР)	4 семестр 17 нед. (всего/в т.ч.ЛПЗ/СР)	5 семестр 12 нед. (всего/в т.ч.ЛПЗ/СР)	6 семестр 8 нед. (всего/в т.ч.ЛПЗ/СР)	7 семестр 9 нед. (всего/в т.ч.ЛПЗ/СР)	8 семестр 11 нед. (всего/в т.ч.ЛПЗ/СР)
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	10	24	2160		2160	1098	954		108		540	662	472	378				
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины										42	66								
ОДБ	Базовые дисциплины																			
ОДБ	Общие учебные дисциплины	3	7	16	1564		1564	732	762		24	46	360	438	366	330				
ОУД.01	Русский язык	2	Дз1		130		130	84	30		8	2,6	44	70/30						
ОУД.02	Литература		Дз1,Дз4	2,3	196		196	172	20			2,2	40/4	44/8	56/8/-	52/-/-				
ОУД.03	Иностранный язык		Дз1,Дз4	2,3	212		212	2	206			2,2	48/46	44/44	56/56/-	60/60/-				
ОУД.04	Математика	4	Дз1	2,3	404		404	230	156		8	2,8	80/30	110/46	96/40/-	100/40/-				
ОУД.05	История		Дз1,Дз4	2,3	210		210	134	72			2,2	34/14	44/16	56/20/-	72/22/-				
ОУД.06	Физическая культура		Зч3, Дз4	1,2	175		175		172			1,2	38/38	52/52	36/36/-	46/46/-				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		Дз2	1	74		74	46	26			2	36/12	36/14						
ОУД.08*	Информатика	3	Дз1	2	126		126	40	68		8	2,8	40/20	38/28	30/20/-					
ОУД.09	Астрономия		Дз3		37		37	24	12			1			36/12/-					
	По выбору из обязательных предметных областей	2	1	6	518		518	342	142		18	16	148	182	106	48				
ОУД.10	Физика	2		1	160		160	104	40		10	6	56/10	88/30						
ОУД.11*	Химия	3		1,2	176		176	120	40		8	8	44/10	66/20	50/10/-					
ОУД.12*	Обществознание (включая экономику и право)		Дз4	1,2,3	182		182	118	62			2	48/12	28/8	56/18/-	48/24/-				
ПОО	Дополнительные учебные дисциплины		2	2	78		78	24	50			4	32	42						
УД.13	Индивидуальный проект		Дз2	1	40		40	4	34			2	16/14	22/20						
УД.14	Основы финансовой грамотности		Дз2	1	38		38	20	16			2	16/8	20/8						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	24	7	3672	112	3560	826	1042	1512	180		36	166	104	450	576	828	576	756
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2	8	2	457	20	437	204	172		36	25	36	72	0	68	108	0	72	40
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			60	2	58	22	12		18	6	36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Дз5		38	2	36	18	16			2					36			

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Зч2		72	4	68	56	12					72						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		Дз5		38	2	36	26	8			2					36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		Дз4		33	2	31	18	12			1				32				
ОП.06	Охрана труда	5			62	2	60	24	10		18	8					36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Дз8	Дфк7	38	2	36		34			2							16	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		Дз7		38	2	36	16	18			2							36	
ОП.09	Физическая культура		Дз8	Дфк7	42		42		40			2							20	20
ОП.10	Менеджмент/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		Зч4		36	2	34	24	10							36				
ПЦ	Профессиональный цикл	8	16	5	3215	92	3123	622	870	1512	34	85		94	104	382	468	828	504	716
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	3	555	20	535	88	220	216	2	9		94	104	346				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Дз3	2	124	8	116	28	86			2		60/40/4	62/46/4					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		2,3	210	12	198	60	134		1	3		34/10/4	42/20/4	130/104/4				
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Кдз4		145		145			144		1				144				
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72		72			72						72				
ЭМ.01	Экзамен по модулю	4			4		4				1	3								
ПМ.02	Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	1	729	18	711	114	180	396	5	16				36	420	252		
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз5	4	124	8	116	56	58			2				36/30/2	86/28/6			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз5		192	10	182	58	122			2					190			
УП.02.01	Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз5		146		146			144		2					144			
ПП.02.01	Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		254		254			252		2						252		
ЭМ.02	Экзамен по модулю	6			13		13				5	8								

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	1	645	18	627	146	172	288	5	16					48	576		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз6	5	142	8	134	62	70			2					48/-/2	92/70/6		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз6		198	10	188	84	102			2						196		
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		146		146			144		2						144		
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		146		146			144		2						144		
ЭМ.03	Экзамен по модулю	6			13		13				5	8								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**				**538**	**14**	**524**	**114**	**124**	**252**	**12**	**22**							**504**	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			116	6	110	46	50		6	8							102	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Дз7		152	8	144	68	74			2							150	
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Дз7		146		146			144		2							144	
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Дз7		110		110.			108		2							108	
ЭМ.04	Экзамен по модулю	7			14		14				6	8								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**				**748**	**22**	**726**	**160**	**174**	**360**	**10**	**22**								**716**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Дз8		158	10	148	70	76			2								156

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			213	12	201	90	98		5	8								200
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Дз8		146		146			144		2								144
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Дз8		218		218			216		2								216
ПМ.05.ЭК	**Квалификационный экзамен**	8			13		13				5	8								
	Промежуточная аттестация				**288**															
ГИА	**Государственная итоговая аттестация:** защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				**72**															**72**
	ВСЕГО:	**15**	**34**	**31**	**5904**	**112**	**5720**	**1924**	**1996**	**1512**	**112**	**176**	**576**	**828**	**576**	**[illegible]**	**576**	**828**	**576**	**756**

Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационнной работы в виде демонстрационного экзамена - 72 ч.	**Всего**	дисциплин и МДК	576	828	576	612	432	288	324	396
		учебной практики				144	144	144	144	144
		производственной практики				72		396	108	216
		экзаменов	1	2	2	3	1	2	2	2
		зачетов		4	3	8	5	5	4	5
		промежуточная аттестация	36	36	36	36	36	36	36	36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования СОГБПОУ «Вяземский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах освоения ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. N 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный N 31539) и от 15 декабря 2014 г. N 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный N 35545).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. N 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный N 31524), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. N 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный N 49221);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный N 43586).

1.2 Организация учебного процесса

Организация учебного процесса:

- обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель (1,2,3 курс), 2 недели (4 курс), в том числе не менее двух недель в зимний период;
- продолжительность занятий - 45 минут (сгруппированы парами, перерыв между парами - 10 минут) ;

– на промежуточную аттестацию отводится 8 недель.

Проведение учебной и производственной практики предусматривается концентрированно.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования, а пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, разработанные ФГАУ ФИРО (10 апреля 2014 г.):

Общеобразовательный цикл профессиональной образовательной программы сформирован с учетом **естественно-научного профиля** получаемого профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199); на основе «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) (далее - Рекомендации Минобрнауки России, 2007); в соответствии Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 06-1225 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетам требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных" государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено следующим образом:

на изучение общих общеобразовательных учебных дисциплин - 1494 часа;

по выбору из обязательных общеобразовательных учебных дисциплин- 484 часа;

на изучение дополнительных учебных дисциплин – 74 часа.

При этом на ОБЖ отводится 72 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241).

Объемные параметры общеобразовательной подготовки с учетом профиля получаемого профессионального образования отражены в учебном плане. Изучение общеобразовательных дисциплин предусматривается одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы по профессии.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет и экзамен, другие формы контроля (средний балл по текущим оценкам успеваемости) по итогам семестра: дифференцированные зачеты, экзамены проводятся за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию; зачеты, другие формы контроля (средний балл по текущим оценкам успеваемости) по итогам семестра проводятся за счет времени, отводимого на освоение учебной дисциплины.

Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Информатика»,

«Физика» и «Химия». По дисциплинам «Русский язык», «Математика» - в письменной форме, по «Информатике», «Физике» и «Химии»- в устной.

1.4. Профессиональная образовательная программа

Объем образовательной программы по профессии составляет 3744 часа.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 36 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»).

Для подгрупп девушек часть учебного, времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 42 недели учебной и производственной практики, в том числе: учебная практика - 20 недель, производственная практика - 22 недели.

Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, на нее отводится 2 недели.

1.5. Формирование вариативной части.

Вариативная часть, направленная на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций повар – кондитер, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, в объеме **1368 часов** (23 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы), распределена следующим образом:

1. На общепрофессиональный цикл – 72 часа, в том числе 36 часов – увеличение объема часов на изучение ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, 36 часов – ОП. 10 Менеджмент;
2. Промежуточная аттестация – 72 часа;
3. На профессиональные модули – 1224 часа, в том числе:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 296 часов, из них на МДК 224 часа, учебную практику 72 часа;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 152 часа, из них на МДК 152 часа;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 316 часов, из них на МДК 208 часов, учебную практику 72 часа, производственную практику 36 часов;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 264 часа, из них на МДК 156 часов, учебную практику 72 часа, производственную практику 36 часов;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 196 часов, из них на МДК 196 часов.

Расчет вариативной части:

5904 – 2052(Общеобразовательный цикл) – 108(ПА) – 324(ОП ФГОС) – 1980(ПМ ФГОС = МДК + УП +ПП + ПА) – 72 (ГИА) = 1368

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет

вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. По дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, другие формы контроля (средний балл по текущим оценкам успеваемости) по итогам семестра; по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Информатика», «Физика», «Химия» предусмотрен экзамен. По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в 1, 2 семестре – другие формы контроля, в 3 семестре – зачет, а в последнем семестре - дифференцированный зачет; по дисциплине ОП.09 «Физическая культура» форма промежуточной аттестации в 7 семестре – другие формы контроля, в 8 семестре - дифференцированный зачет.

По дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен (в случае получения квалификации обучающимися по профессии рабочего в рамках соответствующего профессионального модуля), другие формы контроля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС.

Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится по 72 часа (2 недели) на каждом курсе обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится две недели

В период освоения образовательной программы планируются консультации. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе В.В. Савельева

Председатель ПЦК Общеобразовательных дисциплин, ОГСЭ и ЕН О.В. Каспарович

Председатель ПЦК профессиональных дисциплин ППКРС 15.01.05, 19.01.17, 43.01.09, 29.01.07, 29.01.08, 08.01.25 Н.В. Крылова

2. Комплексные экзамены, дифференцированные зачеты

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Дз	Комплексный дифференцированный зачет	4	4	УП.01.01 Учебная практика
				4	ПП.01.01 Производственная практика

3. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинеты:	
1	Математики
2	Химии и биологии
3	Русского языка и литературы
4	Физики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Информатики
8	Социально-экономических дисциплин
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Общие компетенции	
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции	
	ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,

	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента