



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НО «СМТ»
Е.Н.Сынкова
« » 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области
«Сердобский многопрофильный техникум»

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар,
кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

2019 г.

2. Сводные данные по бюджету времени

ИТОГО

Учебная практика
(производственное обучение)

Производственная практика

	су	оо	от	х	::	=	III
теоретическое обучение	с теоретическим обучением	без теоретического обучения	с теоретическим обучением	без теоретического обучения	промежуточная аттестация	каникулы	итоговая государственная аттестация

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	-	-	-	1	-	11	52
II курс	31	5	3	-	2	-	11	52
III курс	23	5	11	-	2	-	11	52
IV курс	21	7	9	-	2	2	2	43
Всего	115	17	23	-	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
		экзаменов	дифференцированных зачетов		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			учебная	производственная	консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр р 17 н.	2 семестр р 23 н.	3 семестр р 15н.	4 семестр р 16 н.	5 семестр р 7 н.	6 семестр р 16 н.	7 семестр р 12 н.	8 семестр 9 н.
							Теоретическое	в том числе по учебным дисциплинам и МДК													
								Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл			2092		2052						16	24								
	Учебные дисциплины (общие)			1128		1098															
ОУДб.01	Русский язык	4		124		114						4	6	26	36	26	26				
ОУДб.01	Литература		4	171		171								42	56	34	39				
ОУДб.02	Иностранный язык	6		181		171		171				4	6	17	22	48	34	18	32		
ОУДб.03	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия	4		238		228	228					4	6	58	51	63	56				
ОУДб.04	История		6	171		171	171							17	22	48	37	15	32		
ОУДб.05	Физическая культура		6	171		171		171						34	40	30	20	15	32		
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности		1	72		72	72							34	38						
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей			784		774	664	110													
ОУДп.07	Информатика		3	108		108	48	60						34	57	17					
ОУДп.08	Физика	2		118		108	88	20				4	6	38	70						
ОУДп.09	Химия		2	171		171	141	30						79	92						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Практика			
Индекс	наименование	семестр	недель/часов
УП.01	учебная	3	2/72
УП.01	учебная	4	1/36
ПП.01	производственная	4	3/108
УП.02	учебная	4	2/72
УП.02	учебная	5	2/72
ПП.02	производственная	5	7/252
УП.03	учебная	6	3/108
ПП.03	производственная	6	4/144
УП.04	учебная	7	2/72
ПП.04	производственная	7	2/72
УП.05	учебная	8	4/144
ПП.05	производственная	8	6/216
УП.06	учебная	8	1/36
ПП.06	производственная	8	1/36

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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:

Актный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с получением среднего общего образования разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1581(зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г., регистрационный № 44898);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар - кондитер (Регистрационный номер в Федеральном реестре ПОП СПО 43.01.09-170331.Дата регистрации: 31/03/2017);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04. 2013 г. № 291;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 247 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован в Минюсте России 26.07.2017г. регистрационный № 47532);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, Центр развития профессионального образования Московского политехнического университета, май, 2018 год (проект).

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением:

— **общих компетенций**, включающими в себя способность:

- ✓ 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 языке.
- ✓ ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

— профессиональных компетенций, соответствующими видам деятельности:

■ **ВД.01 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.

■ **ВД.02 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.

■ **ВД.03 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.
- **ВД.04 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.
- **ВД.05 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.
 - ✓ 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.
- **ВД.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции диетического питания:**
 - ✓ ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции диетического питания, в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - ✓ ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции диетического питания разнообразного ассортимента.

4.2 Структура и объем образовательной программы.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 162 недели:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная учебная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 115 недель;
- промежуточная аттестация – 7 недель;
- учебная практика – 17 недель;
- производственная практика – 23 недели;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 2 недели;
- ✓ каникулы – 35 недель.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- ✓ государственная итоговая аттестация

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах				Обязательная часть образовательной программы по ФГОС (ПОП)	Вариативная часть образовательной программы на базе основного образования
		Объем образовательной программы	в том числе				
			объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным дисциплинам, МДК, по практике	промежуточная аттестация	самостоятельная работа студентов, включенная в 36 часовую недельную нагрузку		
О.00	Общеобразовательный цикл	2196	2088	108	-	2160	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	458	436	-	22	324	134
ПМ.00	Профессиональный цикл	3178	2982	144	52	1980	1198
Всего часов обучения по учебным циклам		5832	5506	252	74	4464	1368
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	72	-	--	72	-
Общий объем образовательной программы		5904	5578	252	74	4536	1368

4.3 Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный план вводится с 01.09.2019 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, предусматривается группировка парами;

- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу составляет 36 академических часов в неделю;
- по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- численность обучающихся в учебной группе – не более 25 чел.;
- в случае если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не планируется каждый семестр;
- промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 - 3 курсах – 11 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 35 недель каникул. В том числе не менее двух недель в зимний период;
- общий объём часов по дисциплине «Физическая культура» (ОП.09) составляет 40 академических часов (38 академических часов занятий во взаимодействии с преподавателем и 2 академических часа самостоятельной работы обучающихся);
- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей;
- при реализации образовательных программ среднего профессионального образования предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (17 недель), которая проводится рассредоточено, и производственная практика (23 недели), которая проводится концентрировано;
- на учебную и производственную практики выделяется 40 недель

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

практика			
Индекс	наименование	семестр	недель/часов
УП.01	учебная	3	2/72
УП.01	учебная	4	1/36
ПП.01	производственная	4	3/108
УП.02	учебная	4	2/72
УП.02	учебная	5	2/72
ПП.02	производственная	5	7/252
УП.03	учебная	6	3/108

ПП.03	производственная	6	4/144
УП.04	учебная	7	2/72
ПП.04	производственная	7	2/72
УП.05	учебная	8	4/144
ПП.05	производственная	8	6/216
УП.06	учебная	8	1/36
ПП.06	производственная	8	1/36

По окончании практик проводится дифференцированный зачет.

4.4 Общеобразовательный цикл.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели (2952 часа), при условии, что время, отведенное на каникулы не входит в этот объем часов. «...Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно» (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях").

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».

В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных предметов на всем периоде обучения.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальные проекты по профильным дисциплинам.

4.5 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть образовательной программы (1332 академических часа, таблица 2) направлена на увеличение времени, необходимое для реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, на введение новых учебных

дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы и на увеличение объема времени общепрофессионального цикла:

- на увеличение времени профессиональных модулей - 242 академических часов;
- на увеличение объема времени общепрофессионального цикла - 134 академических часов;
- на промежуточную аттестацию профессионального цикла – 36 академических часов (1 неделя);
- на увеличение практик - 216 академических часов (6 недель);
- на введение трех новых учебных дисциплин (84 академических часов): ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (48 академических часов); ОП.11 Искусство трудоустройства/Эффективное поведение на рынке труда/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Информационно-коммуникационные технологии» (36 академических часов);
- на введение нового профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции диетического питания (108 академических часов);

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 2.

Таблица 2 Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Учебный план ПОП	Вариативная часть программы	Учебный план образователь- ной программы	Обоснование
О.00	Общеобразовательный цикл	2160		2160	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	134	458	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	-	36	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	-	36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	4	40	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	-	36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	40	72	
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	-	36	
ОП.07	Охрана труда	36	6	42	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	-	36	
ОП.09	Физическая культура	40	-	40	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-	48	48	
ОП.11	Искусство трудоустройства/Эффективное поведение на рынке труда/Адаптационная дисциплина для лиц с ОВЗ «Информационно-коммуникационные технологии»	-	36	36	Углубление базовой подготовки в соответствии с квалификационными запросами работодателя, направленное на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, и реализация адаптационного компонента.
П.00	Профессиональный цикл	1872	1198	3070	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	250	498	Увеличение времени, необходимое на
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	48	80	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	130	202	

	Практика	144	72	216	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	556	212	768	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	32	48	80	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	128	164	292	
	Практика	396	-	396	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	308	324	632	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных	32	48	80	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных	96	204	300	
	Практика	180	72	252	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	184	424	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	48	80	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	136	200	
	Практика	144	-	144	Расширение основных видов деятельности базовой подготовки, определенной содержанием обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя и ТОП 50
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	120	640	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	48	80	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	72	200	
	Практика	360	-	360	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции диетического питания	-	108	108	
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции диетического питания	-	36	36	
	Практика	-	72	72	
	Промежуточная аттестация профессионального цикла	108	36	144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена	72	-	72	
	ИТОГО	4536	1368	5904	

4.6 Консультации

В учебном плане по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной оценки планируется проведение экзамена, предусмотрены консультации. Время, отводимое на консультации (144 академических часа), предусмотрено за счет и на промежуточную аттестацию в форме экзамена. В общеобразовательном цикле часть этого объема (32 академических часа) отводится на консультации по выполнению индивидуальных проектов по профильным дисциплинам: Информатика; Обществознание (вкл.экономику и право); Биология. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся по расписанию.

4.7 Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися или в режиме тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Экзамен предусматривается за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного и профессионального циклов. При этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Экзамены проводятся:

курс	семестр	количество недель	количество экзаменов	наименование УД, МДК, ПМ
1	1			
	2	1	1	физика
2	3			
	4	2	3	русский язык; математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия; ПМ.01
3	5	1	2	МДК.02.02; ПМ.02
	6	1	2	Иностранный язык; ПМ.03
4	7	1	2	МДК.04.02; ПМ.04
	8	1	2	ПМ.05; ПМ.06

Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены техникумом самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

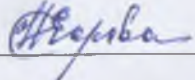
Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 72 часа.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

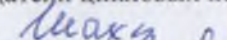
Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

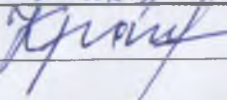
Для разработки оценочных средств демонстрационного экзамена применяться задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети «Интернет» - «Портал ФУМО СПО» <https://fumo-spo.ru/> и на странице в сети «Интернет» Центра развития профессионального образования Московского политеха <http://www.crpo-mpu.com/>.

Заместитель директора по учебной работе  О.А.Егорова

СОГЛАСОВАНО

Председатели цикловых комиссий

 Н.П.Шахова

 Н.А.Кроткова