

Утверждаю
Директор государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»

_____ / С.И. Шарченко/
личная подпись *И.О. Фамилия*
« ____ » _____ 2025 года
М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования- программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный
техникум» по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар ↔ кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования -естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) разработан для обучающихся, поступивших на обучение в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года,
- Приказ министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Приказ Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 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 14.06.2013 г. № 464»;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (с изменениями на 18 ноября 2020 года);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2020г. №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2013 года № 1199 (с изменениями и дополнениями);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.012.2015 г № 914н;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляемыми образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Базисный учебный план (далее БУП);
- Рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259 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;
- уточнения к Рекомендациям 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259);
- Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям от 01.03.2017г. № 06-174;
- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.).
- Локальные акты ГБПОУ РО «МККПТ».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс регламентирован Уставом техникума и локальными актами. Начало занятий – 1 сентября. Окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Основные показатели организации образовательного процесса соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3.1186-03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 2009 г.).

Учебный план рассчитан на работу в режиме пятидневной рабочей недели.

Продолжительность занятий – 45 мин.

Учебный план включает в себя общеобразовательный цикл; общепрофессиональный и профессиональный циклы, представленные общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями соответственно, а также раздел Физическая культура.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не мене 32 часов за весь курс обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, контрольная работа).

Текущий контроль проводится в виде устных опросов, контрольных, лабораторных и практических работ. Формы и периодичность текущего контроля определяются преподавателем.

Результаты текущего контроля фиксируются преподавателем в журнале учета теоретического обучения или мастером производственного обучения в журнале учета практического обучения.

Порядок проведения практической подготовки осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (с изменениями на 18 ноября 2020 года). Видами практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования в техникуме, являются:

- учебная практика;
- производственная практика.

Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Учебная практика проводится в мастерской техникума мастерами производственного обучения, может проводиться и в организациях на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с ППКРС. Производственная практика осуществляется концентрированно в несколько этапов.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 4-х часов на одного обучающегося в год.

Формы проведения консультаций: групповые устные и индивидуальные устные. Групповые устные консультации проводятся для объяснения написания письменной экзаменационной работы по профессиональным модулям. Индивидуальные устные консультации проводятся для объяснения написания рефератов, эссе, а также для устранения пробелов в знаниях и умениях обучающихся.

Обучение профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией обучающихся.

1.3.Общеобразовательный цикл

Формирование общеобразовательного цикла учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществлялось согласно Рекомендациям департамента государственной политики в сфере подготовки

рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259 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 (далее Рекомендации).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) с учетом технического профиля - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом.

В общеобразовательный цикл включена учебная дисциплина «Астрономия» (приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 16.08.2016 года № 24/42-3562).

Занятия по учебным дисциплине «Иностранный язык», практические занятия по дисциплине «Информатика» и по учебной практике проводятся в соответствии с Положением о делении групп на подгруппы в ГБПОУ РО «МККПТ» (Приказ № 49 от 01.09.2021г.).

По данной профессии общих и по выбору 14 общеобразовательных дисциплин, 3 из них изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО. Дополнительных учебных дисциплин по выбору- 4.

В соответствии с Рекомендациями, согласно письму департамента по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области и с целью реализации казачьего компонента в учебный план в дополнительные дисциплины включены «История донского края» и «Основы православной культуры». Учебная дисциплина «Социальная психология», предложенная техникумом, направлена на развитие личности студента, его социализации и адаптации в современном мире, в профессии. Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» предполагает обучение студентов финансовой грамотности с учетом их потребностей в финансовой социализации, опыта взаимодействия с миром финансов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется в течение 6 семестров обучения. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и на основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 21.07.2015г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

В период освоения общеобразовательного цикла ППКРС каждый студент техникума выполняет один индивидуальный проект под руководством преподавателя за счет части часов, выделенных на внеаудиторную самостоятельную работу. По данной профессии индивидуальный проект предусмотрен по профильной дисциплине МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. За индивидуальный проект выставляется оценка в соответствии с критериями выполнения работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть составляет 612 часов. Из общего объема образовательной программы (5904 часа) дополнительно взято 756 часов. Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер вариативная часть в количестве 612 и дополнительные 756 часов распределены следующим образом:

Наименование дисциплины, МДК, ПМ на которые распределены часы вариативной части	ФГОС	Вариативная часть	Обоснование
Общепрофессиональный учебный цикл	324	202	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	24 часа	Увеличен объем времени на изучение дисциплины по согласованию с работодателями
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36	24 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части ППКРС
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	48 часов	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части ППКРС
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	24 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части ППКРС
ОП.05 Основы калькуляции и учета	32	34 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части ППКРС
ОП.06 Охрана труда	36	24 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части

			ППКРС
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	24 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части ППКРС
Профессиональный цикл	1872 часов	1166 часов	
на междисциплинарные курсы		482 часа	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	30 часов	Знания: - способы кулинарной обработки, процессы; - организацию труда и технологических процессов; Умения: - прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; -разрабатывать новые виды продукции
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	48 часов	Знания: - ассортимент п/ф из гусиной и утиной печени и овощей, в том числе экзотических и редких видов овощей для сложных блюд; - организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, кролика, экзотических овощей и фруктов; - технологию приготовления начинок для фарширования овощей, в том числе экзотических и редких видов овощей; Умения: - прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	30 часов	Знать: - ассортимент горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, в т. ч. новых, фирменных и блюд казачьей кухни; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, а так же с

			<p>учетом региональных особенностей;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические и технико-технологические карты на горячую кулинарную продукцию, в т.ч. новые, фирменные и блюда казачьей кухни 	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24	82 часа	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса и птицы казачьей кухни; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении новой горячей кулинарной продукции блюд казачьей кухни.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	30 часов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд диетического (лечебного) питания; - использование региональных продуктов - виды и характеристику оборудования, используемого при приготовлении холодных блюд, закусок, соусов и напитков, блюд диетического (лечебного) питания; - контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов; - критерии выбора для использования в предприятиях о/п.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	50 часов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления новых, фирменных, блюд диетического (лечебного) питания; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд детского и диетического (лечебного) питания; - требования к качеству готовых блюд диетического (лечебного) питания; - температурный и санитарный режимы, правила блюд диетического (лечебного) питания; - технологию приготовления блюд детского и диетического (лечебного) питания

<p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>32</p>	<p>30 часов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику расчета новых блюд и составление на них нормативной документации, - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление десерта - составлять портфолио на десерт <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать технологических карт на новые (фирменные) сладкие блюда. - анализировать сегмент рынка сладких блюд, - презентация готовых десертов потребителям
<p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>39</p>	<p>50 часов</p>	<p>Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности, определяемого содержанием обязательной части ППКРС</p>
<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>32</p>	<p>30 часов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции; - основные этапы разработки новой продукции; - организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки
<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>28</p>	<p>102 часа</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции; - основные этапы разработки новой продукции; - организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной

			обработки
на учебную и производственную практику		684 часа	
УП.01 Учебная практика	72	54 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности при приготовлении блюд с региональными особенностями
ПП.01 Производственная практика	72	72 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности при приготовлении блюд с региональными особенностями по согласованию с работодателями
УП.02 Учебная практика	144	150 часов	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности по согласованию с работодателями
ПП.02 Производственная практика	252	48 часов	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности по согласованию с работодателями
УП.03 Учебная практика	72	72 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности при приготовлении блюд для детского и диетического питания по согласованию с работодателями
ПП.03 Производственная практика	108	36 часов	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности при приготовлении блюд для детского и диетического питания
УП.04 Учебная практика	72	72 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности при приготовлении холодных и горячих десертов
ПП.04 Производственная практика	72	72 часа	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности при приготовлении холодных и горячих десертов
УП.05 Учебная практика	144	36 часов	Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня

			подготовленности по согласованию с работодателями
ПП.05 практика	Производственная	216	72 часа
			Увеличен объем времени на расширение и углубление фактического уровня подготовленности по согласованию с работодателями
	Итого:		1368 часов

1.5. Формы и процедуры контроля знаний

Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формы промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации в техникуме разделяется по следующим видам:

1. Зачёт или дифференцированный зачёт.

Проводятся за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

2. Экзамен по дисциплине или МДК.

Проводится за счёт дополнительных часов, запланированных в тарификации.

Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения

Количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом году, без учета зачетов по физической культуре).

*Распределение форм промежуточной аттестации по дисциплинам,
МДК, ПМ в техникуме:*

- По дисциплинам общеобразовательного цикла – дифференцированный зачёт (ДЗ), экзамен (Э).

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», письменно. Экзамен по профильной дисциплине «Химия» проводится в устной форме.

За весь период изучения общеобразовательных дисциплин по данной профессии 14 дифференцированных зачетов и 3 экзамена: из них на 1-ом курсе – 1 дифференцированный зачет, на 2-ом курсе - 7 дифференцированных зачетов; на 3-ем курсе -6 дифференцированных зачета и 3 экзамена.

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в 1, 2, 3, 4 семестрах – зачет, а в 5 семестре – дифференцированный зачет.

Дисциплины общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных знаний по предметам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах отрасли.

- По дисциплинам общепрофессионального цикла – дифференцированный зачёт (ДЗ), экзамен (Э).

- По практическому обучению (учебной / производственной практике) – дифференцированный зачёт (ДЗ) / зачет.

- По завершению освоения ПМ – обязательный экзамен квалификационный (Эк), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По его итогам присваивается выпускнику разряд определённой квалификации. Этот экзамен проверяет готовность обучающего к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». Если, хотя бы одна из компетенций не освоена, то комиссия выносит решение: «ВПД не освоен». Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена проводится без выделения времени на подготовку, в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общепрофессионального цикла проводится по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в 1-ом семестре; по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОП.06 Охрана труда во 2-ом семестре; по ОП.05 Основы калькуляции и учета в 3-ем семестре; по ОП.08 Безопасность жизнедеятельности в 4-ом семестре; по ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности в 6-ом семестре; по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности в 7-ом семестре. По дисциплине ОП.09 Физическая культура промежуточная аттестация в 6-ом и 7 –ом семестрах проводится в форме зачета, в 8-ом семестре в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по ПМ и их составляющим МДК и практикам проводится:

- во 2-ом семестре по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; комплексный экзамен по МДК.01.01 и МДК.01.02; дифференцированный зачет по УП.01 и ПП.01;
- в 5-ом семестре: комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК.02.02, дифференцированный зачет по УП.02;
- в 6-ом семестре: экзамен по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; дифференцированный зачет по ПП.02; комплексный экзамен по МДК.03.01, МДК.03.02; дифференцированный зачет по УП.03;
- в 8-ом семестре: экзамен по ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05; комплексные экзамены по МДК.04.01, МДК.04.02 и МДК.05.01, МДК.05.02; дифференцированные зачеты по УП.04, УП.05, ПП.03, ПП.04, ПП.05

Формы промежуточной аттестации по дисциплинам общепрофессионального цикла, ПМ и МДК и практикам профессионального цикла указаны также в столбце 4 Плана учебного процесса.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки с выделением одного-двух дней на подготовку к экзамену. На экзамен по профессиональным модулям выделяется по 12 часов.

1.6. Формы проведения государственной (итоговой аттестации)

Формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы является государственная итоговая аттестация (ГИА).

ГИА по итогам освоения ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА используются контрольно-измерительные материалы (КИМ), представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы.

Сроки проведения выпускной квалификационной работы устанавливаются учебным планом в разделе «План учебного процесса».

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие компетенции по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Подтверждением освоения компетенций являются документы, отчеты, творческие работы по профессии, характеристики с мест нахождения практики.

Государственная итоговая аттестация по данной профессии – 72 часа.

Обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по профессии среднего профессионального образования – повар - кондитер.

4. Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

Русского языка;
Литературы;
Иностранного языка;
Социальной психологии;
Географии;
Математики;
Истории;
Истории донского края;
Физики;
Химии;
Биологии;
Экологии;
Основ православной культуры;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства, технического оснащения и организации рабочего места;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Учебный кулинарно-кондитерский цех;
Учебная кухня ресторана;

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
Актный зал

2. 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 курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная для ППСЗ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	33	3,3	4,0	0	0,5	0	10	51
II курс	32	5,0	4,0	0	0	0	10	51
III курс	23,7	6,4	7,0	0	4,2	0	10	51
IV курс	15,3	9,0	13,3	0	1,3	2	2	43
Всего	104	23,7	28,3	0	6	2	32	196

3. План учебного процесса

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах, в том числе							Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам или триместрам (час. в семестр или триместр)								
					Всего	Работа обучающихся с преподавателем		Практика	Самостоятельная работа	ПА	ГИА	I курс		II курс		III курс		IУ курс		
						Обучение по дисциплинам и МДК, час	П					З	С	5	6	7	8			
																		Всего	В т.ч.	1 семестр
		Базовые	Профильные			Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия													
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		Объем образовательной программы		63/33ДЗ/13Э	5904	3475	2194	1281	1908	233	216	72	612	846	612	864	594	742	612	744
		Обучение по дисциплинам и МДК		63/23ДЗ/8Э	3864	3475	2194	1281		233	156		612	576	516	636	492	324	426	126
	ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины		43/14ДЗ/3Э	2160	2052	1433	619			108		349	362	404	503	362	72		
Общие	ОУД.01.01	Русский язык		Э/6	150	114	87	27			36		17	20	17	20	20	20		
	ОУД.01.02	Литература		ДЗ/5	171	171	171						17	20	17	54	63			
	ОУД.02	Иностранный язык		ДЗ/4	171	171		171					34	40	34	63				
	ОУД.03	Математика		Э/6	264	228	178	50			36		34	40	34	54	34	32		
	ОУД.04	История		ДЗ/4	171	171	146	25					34	40	34	63				
	ОУД.05	Физическая культура		З/1,3/2,3/3/4,3/4, ДЗ/5	171	171	8	163					34	40	34	40	23			
	ОУД.06	ОБЖ		ДЗ/3	72	72	65	7					17	20	35					
По выбору из	ОУД.07		Информатика	ДЗ/3	108	108	33	75					32	25	51					
	ОУД.08	Физика		ДЗ/3	73	73	50	23					32	20	21					
	ОУД.09		Химия	Э/6	207	171	156	15			36		32	42	34	23	20	20		

обязательных предметных областей	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ/5	171	171	146	25						34	71	66					
	ОУД.11		Биология	ДЗ/4	72	72	66	6						37	35						
	ОУД.12	География		ДЗ/5	72	72	60	12							40	32					
	ОУД.13	Экология		ДЗ/5	72	72	68	4							40	32					
	ОУД.14	Астрономия		ДЗ/3	35	35	35						13	22							
Дополнительные	УД.15	История донского края		ДЗ/5	72	72	72									72					
	УД.16	Основы православной культуры			40	40	40					17	23								
	УД.17	Социальная психология			34	34	18	16				15	19								
	УД.18		Основы финансовой грамотности	ДЗ/1	34	34	34					34									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			23/9ДЗ/-Э	526	458	226	232		68				196	99	35	36	20	56	75	9
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ/1	60	50	33	17		10				60							
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ/2	60	50	30	20		10				34	26						
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ/2	84	70	47	23		14				68	16						
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ/7	60	52	38	14		8										60	
	ОП.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ/3	66	56	38	18		10				31	35						
	ОП.06	Охрана труда		ДЗ/2	60	50	36	14		10				34	26						
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ/6	60	60		60										20	40		
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ/4	36	30	4	26		6							36				
	ОП.09	Физическая культура		3/6, 3/7, ДЗ/8	40	40		40											16	15	9
П.00	Профессиональный учебный цикл		-	3/10ДЗ/10Э	3146	965	548	417	1908	165	108		67	385	173	325	212	604	537	735	

ПМ.00	Профессиональные модули	3/10ДЗ/ 10Э	3146	965	548	417	1908	165	108		67	385	173	325	212	604	537	735
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)/2	470	157	84	73	270	25	18*		67	385						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э/2	65	52	23	29		10	3		50	12						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		123	105	61	44		15	3		17	103						
УП.01	Учебная практика	ДЗ/2	84				84					84						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ/2	186				186					186						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)/6	896	232	121	111	594	40	30*				173	325	212	156		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э/5	68	52	26	26		10	6				62					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		222	180	95	85		30	12				15	97	98			
УП.02	Учебная практика	ДЗ/5	294				294						96	84	114			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ/6	300				300							144		156		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)/8	556	172	101	71	324	36	24*							448		84
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э/6	68	52	36	16		10	6							62		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и		152	120	65	55		26	6							146		

Консультации: 4 часа на 1 обучающегося

Государственная (итоговая) аттестация:

Выпускная квалификационная работа (2 недели)

Все
го

Дисциплин и МДК	612	576	516	636	480	336	426	126
Учебной практики	0	84	96	84	114	180	186	102
Производственной практики	0	186	0	144	0	216	0	516
экзаменов	0	2	0	0	1	5	0	5
дифф.зачетов	2	5	5	4	6	4	1	6
зачетов	1	1	1	1	0	1	1	0

*-в том числе часы промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам