

Утверждено
Директор
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»



Остапенко И. В.
2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар
кондитер
Форма обучения- очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 3года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2022г.

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края "Краснодарский политехнический техникум" разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016г. зарегистрирован министерством юстиции РФ (рег.№ 44898 от 22.12.16г.), с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России №1578 от 31 декабря 2015г. «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413»; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532); приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и

ведения реестра примерных образовательных программ"; приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 28.06.2021 года №01, рег.33 уставом техникума.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 01.09.2022г. ;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2023г.;

3курс : 1 семестр - 01.09.2024г.;

4 курс: 1 семестр - 01.09.2025г.;

- максимальный объём нагрузки обучающихся составляет **36** академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, продолжительность учебной недели шесть дней;

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

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

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед – 20 минут, учебные группы для проведения практических и лабораторных занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно", количество часов на промежуточную аттестацию составляет 7 недель =**252 часа**.

- учебная практика может проводиться распродоточено и централизованно при изучении профессионального модуля. Производственная практика может проводиться централизованно и распродоточено после изучения профессионального модуля. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. № 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; Учебная, производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии, производственная практика проходит на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии

на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник или отчёт по практике;

- изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;

- каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более **100 часов** на группу обучающихся на год. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены консультации предусматриваются в основном в объеме 4 часа на один экзамен. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;

- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;

- часы самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии или без взаимодействия с преподавателем учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка				
		всего по ФГОС	самостоятельная работа вариатив	вариатив	всего с вариативном	В т.ч. практически
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248		126	374	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		10	42	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72		44	116	
УП.01	Учебная практика	72		36	108	
ПП.01	Производственная практика	72		36	108	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	4	238	794	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	32		10	42	

	кулинарных изделий, закусок						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих бленд, кулинарных изделий, закусок	128	4	48	180		
УП.02	Учебная практика	144		36	180		
ПП.02	Производственная практика	252		144	396		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных бленд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308		138	446		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных бленд, кулинарных изделий, закусок	32		10	42		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных бленд, кулинарных изделий, закусок	96		20	116		
УП.03	Учебная практика	72		36	108		
ПП.03	Производственная практика	108		72	180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких бленд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240		46	286		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких бленд, десертов, напитков	32		10	42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких бленд, десертов, напитков	64		0	64		
УП.04	Учебная практика	72		0	72		
ПП.04	Производственная практика	72		36	108		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520		312	832		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32		10	42		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128		86	214		
УП.05	Учебная практика	144			144		
ПП.05	Производственная практика	216		72	432		
Итого по профессиональному циклу		1872	4	860	2736		

- время и сроки проведения каникул:

1 курс: 29.12.2022г. -11.01.2023г.; 29.06.2023г. -31.08.2023г.;

2 курс: 29.12.2023г. -11.01.2024г.; 29.06.2024г. -31.08.2024 г.;;
3 курс: 29.12.2024г. – 11.01.2025г.; 06.07.2025г. -31.08.2025г.;
4 курс: 29.12.2025г. – 11.01.2026г..

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», а так же в соответствии с приказом 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 26.07.2017 № 47532), разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин, с учетом Инструктивно-методическое письмо об организации и применении современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, Минпросвещения №05-7721 от 20.07.2020г., Распоряжения Минпросвещения РФ от 30 апреля 2021 года №Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».

Для профессии рекомендован естественно-научный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1-ом , 2-ом курсах. Профильные дисциплины: математика, химия, биология. Общими являются: Русский язык, Литература, Математика, Иностраный язык, История (Россия в мире), Физическая культура. Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия. Дисциплина по выбору-Родная литература с учетом письма Минпросвещения от 20 декабря 2018г. №03-510 «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках и числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного».

Дополнительные учебные предметы и элективные курсы

ДП.01	Кубановедение
ДП.02	Основы финансовой грамотности
ЭК.01	Актуальные вопросы географии
ЭК.02	Правовая, социальная, информационная безопасность
ЭК.03	Специальный рисунок и лепка

ЭК.04	Художественная резка овощей и фруктов
ЭК.05	Психология общения
ЭК.06	Введение в профессию
ЭК.07	Актуальные вопросы обществознания

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **2052** часа.

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

Итого по учебному плану на изучение общеобразовательного цикла – **2052 часа часов**.

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика;
- Биология
- Химия

На физическую культуру отводится три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 №889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели. По дисциплине История введены темы: антикоррупция, антигеррор, толерантность, православная культура, фальсификация фактов. Выбраны дополнительные учебные дисциплины: Кубановедение -57 часов с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 №01.8/889 "Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края"; Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов во исполнение Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»; в Основы предпринимательской деятельности -36 часов в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-/15080 от 20.10.10 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае».

В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта по общеобразовательным учебным дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется по выбранной студентом дисциплине согласно

учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем дисциплины. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуальных проектов.

В общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика; Биология; Химия.

Распределение часов общеобразовательного цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка			консультации	экзамены
		всего без варианти ва	вариант ив	всего с варианти вом		
О.00	Общеобразовательный цикл	2052	0	2052	48	24
ОУД.00	Базовые дисциплины	1036	0	1036		
ОУД.01	Русский язык	114	0	114	12	6
ОУД.02	Литература	117	0	117		
ОУД.03	Родная литература	39	0	39		
ОУД.04	Иностранный язык	171	0	171		
ОУД.05	История (Россия в мире)	166	0	166		
ОУД.06	Астрономия	39	0	39		
ОУД.07	Физическая культура	210	0	210		
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	72	0	72		
ОУД.09	Информатика	108	0	108		
ОУД.00	Профильные дисциплины	522	0	522		

ОУД.10	Математика	234	0	234	12	6
ОУД.11	Химия	171	0	171	12	6
ОУД.12	Биология	117	0	117	12	6
ДП.00/Э						
К.00	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы	494	0	494		
ДП.01	Кубановедение	57	0	57		
ДП.02	Основы финансовой грамотности	36	0	36		
ЭК.01	Актуальные вопросы географии	36	0	36		
ЭК.02	Безопасность в информационном и социальном пространстве	39	0	39		
ЭК.03	Специальный рисунок и лепка	72	0	72		
ЭК.04	Художественная резка овощей и фруктов	72	0	72		
ЭК.05	Психология общения	64	0	64		
ЭК.06	Введение в специальность	54	0	54		
ЭК.07	Актуальные вопросы обществознания	64	0	64		
	Индивидуальный проект*					

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем часов по ФГОС	Часы вариативной части (720)	Часы вариативной части по ФГОС СПО (612)	Всего часов по учебному плану
Общеобразовательный цикл	2052	0	0	2052
Общепрофессиональный цикл	324	180	288	792
Профессиональный цикл	1872	540	324	2736
МДК	648	0	252	900
Учебная практика	504	36	72	612
Производственная практика	720	504	0	1224
Итого	4248	720	612	5580

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка			консультации	экзамены	
		всего по ФГОС	самостоятельная работа вариатив	вариатив			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	36	20	74	12	6	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36		74	110		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2	28	64	12	6
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36		10	46		
				74			
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	32		0	106	6	6

ОП. 06	Охрана труда	36		0	36	12	6
ОП. 07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	36		92	128		
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36		0	36		
ОП. 09	Физическая культура (для профессий СПО)	40		0	40		
ОП. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0		50	50		
ОП. 11	Организация обслуживания	0		82	82		
ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности	0		36	36		
	Итого	324	2	178	792		
				288			

- часы вариативной части из ФГОС СПО (612)

- часы вариативной части (720)

Необходимость увеличения объема часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо», Компания ООО "ПТФ "Авиапит", крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта, кафе Ложка, ООО ТВК -Р., В Краснодаре немного серьезных компаний, которые занимаются только общественным питанием, к ним относятся сети «Любо». Это структурированный бизнес и зонтичный бренд из нескольких концепций. На балансе компании уже два демократичных ресторана и три кафе «Любо-Дорого», три кофейни «Любо-Safe», шесть авто-буфетов «Любо-Картошка», а также кондитерский цех «Любо-Сладко». Первый ресторан «Любо-Дорого» открылся 1 апреля 2001 г. на улице Красной – центральной улице Краснодара – в доме 190. Главное событие 2005 г. для сети ресторанов «Любо» – строительство совместно с компанией «Русский проект» фабрики-кухни в пригороде Краснодара. Туда перенесено кондитерское производство, складские мощности и перерабатывающее производство, которое готовит полуфабрикаты для ресторанов. Общая площадь фабрики-кухни составит около 2 тыс. кв. м. Андрей Голубинский, совладелец и генеральный директор сети «Любо». Компания ООО "ПТФ "Авиапит" зарегистрирована 1 ноября 2002 года регистратором Инспекция МНС России 5 по г. Краснодару. Генеральный Директор организации - Лузан Алексей Анатольевич. Компания ООО "ПТФ "Авиапит" находится по адресу 350912, г Краснодар, ул Бершанской, д 355, корп 8, основным видом деятельности является «Деятельность ресторанов и кафе». Организация также осуществляет деятельность по следующим основным направлениям: «Поставка продукции общественного питания», «Прочая розничная торговля вне магазинов», «Розничная торговля в специализированных магазинах преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями», «Производство сухих хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий длительного хранения», «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий недлительного хранения». Основная отрасль компании - «Предприятия общественного питания государственной торговли». Крупнейший в России аквапарк «Золотая бухта », Директор: Иванишин Роман Петрович. Один из самых больших аквапарков в России расположен в районе санатория «Русь», Огромная территория в 17 гектаров,

более 35 захватывающих аттракционов и водных горок. Аквапарк был построен в 2004 году. На территории располагаются 16 летних кафе, комплекс искусственного озера в 900 м², два бассейна с продолженной и круговой искусственной волной высотой до 1,5 м, водный футбол, поло, пляжный волейбол, ресторанный комплекс с дискотекой под открытым небом рядом с большим спортивно-развлекательным бассейном длиной 50м на 2000м³, дендрарий, расположенный по периметру.

Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: ПТФ «Авиапит»; кафе Ложка, ООО ТВК –Р, ООО «Любо - дорого»; аквапарк «Золотая бухта». В результате проведенного опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углубленного изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведенного опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. С помощью опроса были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

Таблица 1 Распределения часов на лабораторно-практических работ вариативной части ФГОС СПО

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Количество часов по ОПОП на лабораторно-практические работы	Количество часов вариативной части на лабораторно-практические работы	Всего часов в УП на лабораторно-практические работы
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	165	230	395
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	19	0	19
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	16	18	34
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	2	14
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	4	12
ОП.05	Основы калкуляции и учета	12	58	70
ОП.06	Охрана труда	10	0	10

ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	36	90	126
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	18	0	18
ОП.09	Физическая культура	34	0	34
ОП.010	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	32	32
ОП.11	Организация обслуживания	0	20	20
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	0	6	6
ПМ	Профессиональный цикл	286	4	290
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюв, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	48	2	50
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	18	1	19
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	1	31
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюв, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	78	0	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюв, кулинарных изделий, закусок	16	0	16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюв, кулинарных изделий, закусок	62	0	62
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюв, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	0	54
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюв, кулинарных изделий, закусок	10	0	10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюв, кулинарных изделий, закусок	44	0	44
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюв, десертов и напитков разнообразного ассортимента	36	0	36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюв, десертов и напитков	8	0	8

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	28	0	28
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различногообразного ассортимента	70	4	74
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	10	0	10
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различногообразного ассортимента	60	4	64

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: зачета, дифференцированного зачета, экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобожденный от других форм учебных занятий. На 1-ом курсе курсов предусмотрена одна неделя на промежуточную аттестацию, на 2-ом, 3-ем, 4-ом курсах предусмотрены по две недели. Экзамены могут проходить как концентрированно, так и рассредоточено в течение семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса и прохождения всех видов практик предусмотренных учебным планом.

На экзамены предусмотрены часы консультаций, выделенных из часов на промежуточную аттестацию.

Дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено".

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КПТ, утвержденным директором техникума. Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения и условия организации, уровень заданий, порядок оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требования к выпускной квалификационной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки демонстрационного экзамена». Для проведения демонстрационного экзамена создаётся государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений, педагогических работников техникума, экспертов.

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

Зам. директора по УР ГБПОУ КК КПТ



М.Ю. Чижова

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение дисциплинам междисциплинарным курсам	по и	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				по профессии/специальности	профильно	преддипломная (для СПО)				
	2	40	3	4	5	6	7	8	9	
1 курс		40	0	0	-	1	0	11	52	
2 курс		30	4	5	-	2	0	11(уПС)	52	
3 курс		17	7	15	-	2	0	11	52	
4 курс		17	6	14	-	2	2	2	43	
Всего		104	17	34		7	2	35	199	

3. План учебного процесса ОПОП СПО ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2022-2026 ГР.89ПК, 41ФПК с изменениями

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра		Объем образовательной нагрузки (час.)	в том числе практической подготовки		самостоятельная учебная работа		Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс				
											2 сем. 23 нед. (23)	3 сем. 16 нед. (14+ ППД)	4 сем. 23 нед. (16+ 3ЭП+ 4ПП)	5 сем. 16 нед. (8+ 3ЭП+ 5ПП)	6 сем. 23 нед. (9+ 4ЭП+ 10ПП)	7 сем. 16 нед. (8+2ЭП+ 6ПП)	6 сем. 21 нед. (9+4ЭП+ 8ПП)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
О.00	Общеобразовательный цикл	14/ДЗ	3Э	2124	419	0	2052	1101	949	0	48	24	612	792	302	346	0	0	0	0	
ОУД.00	Базовые дисциплины	03/ЛЗ	1,	1054	127	0	1036	429	605	0	12	6	344	416	106	170	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык			132	26	0	114	76	38		12	6	50	64							
ОУД.02	Литература			117	25	0	117	56	61				34	83							
ОУД.03	Рольная литература			39	0	0	39	8	31							39					
ОУД.04	Иностранный язык			171	34	0	171	0	169				51	64	28	28					
ОУД.05	История			166	10	0	166	166	0				34	44	36	52					
ОУД.06	Астрономия			39	0	0	39	29	10				39								
ОУД.07	Физическая культура			210	6	0	210	8	202				51	66	42	51					
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			72	6	0	72	40	32				34	38							
ОУД.09	Информатика			108	20	0	108	46	62				51	57							
ОУД.00	Профильные дисциплины			576	62	0	522	408	114	0	36	18	153	197	108	64	0	0	0	0	
ОУД.10	Математика			252	32	0	234	178	56		12	6	51	66	53	64					
ОУД.11	Химия			189	20	0	171	137	34		12	6	51	65	55						
ОУД.12	Биология			135	10	0	117	93	24		12	6	51	66							
ДП.00/ЭК.00	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы	03/ЛЗ	03	494	230	0	494	264	230	0	0	0	115	179	88	112	0	0	0	0	
ДП.01	Кубановедение			57	0	0	57	57					57								
ДП.02	Основы финансовой грамотности			36	6	0	36	30	6					36							
ЭК.01	Актуальные вопросы географии			36	8	0	36	28	8					36							
ЭК.02	Правовая, социальная, информационная безопасность			39	20	0	39	19	20					39							
ЭК.03	Специальный рисунок и лепка			72	68	0	72	4	68					34							
ЭК.04	Художественная резка овощей и фруктов			72	68	0	72	4	68					28							
ЭК.05	Психология общения			64	10	0	64	54	10					28							
ЭК.06	Введение в профессию			54	30	0	54	24	30					30							
ЭК.07	Актуальные вопросы обществознания			32	10	0	32	22	10					32							
ЭК.08	Россия моя история			32	10	0	32	22	10					32							

		Индивидуальный проект Биология																				
		7ДЗ	4Э	858	343	0	0	790	387	401	0	42	24	0	36	147	55	116	164	142	132	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			0																		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	74	19			56	37	19		12	6		36	56						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1-/ДЗ		110	34			110	76	34						74						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1-/Э	84	14	2	64	50	14	14		12	6				36	30				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		46	12			46	34	12											46	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1-/Э	118	70			106	36	70		6	6						70		36	
ОП.06	Охрана труда		Э	54	10			36	26	10		12	6					36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1-/ДЗ		128	126			128	0	126								32	36		60	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	1-/ДЗ		36				36	18	18								18	22			
ОП.09	Физическая культура	3.ДЗ		40				40	0	40												
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		50	32			50	18	32		0	0								50	
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ		82	20			82	62	20		0	0								82	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		36	6	0	36	30	6	6										36		
П.00	Профессиональный цикл	14-дз	4-к/эсм	2850	2128	4	896	604	292	1836	54	60	0	0	127	427	460	664	434	624		
	Профессиональные модули																					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Эм	392	266	0	158	108	50	216	6	12	0	0	127	247	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1-/Экомп	45	19		42	23	19		0	3			42							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			119	31		116	85	31		0	3		55	61							
УП.01	Учебная практика	1-/ДЗ		108	108					108				36	72							
ПП.01	Производственная практика	1-/ДЗ		108	108					108				36	72							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм	822	654	4	218	140	78	576	12	12	0	0	0	0	0	246	226	326	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		42	16		42	26	16		0						42					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	1-/Э		186	62	4	176	114	62		0	6					60	46		74		
УП.02	Учебная практика	3-/ДЗ		180	180					180				72	72				72	72	36	
ПП.02	Производственная практика	3-/ДЗ		396	396					396				72	72				108	216		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм	464	342	0	158	104	54	288	6	12	0	0	0	0	0	0	0	108	338	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	1-/Экомп		45	10		42	32	10		0	3								20	22	

**4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русский язык;
2	литература ;
3	история;
4	обществознание ;
5	физики ;
6	биологии;
7	Информатики ;
8	ОБЖ ;
9	математики:
10	иностранного языка;
11	социально-экономических дисциплин ;
12	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
13	товароведения продовольственных товаров;
14	технического оснащения и организации рабочего места
15	иностранного языка;
16	информационных технологий в профессиональной деятельности ;
17	экологических основ природопользования ;
18	технологического кулинарного производства;
19	технологического кондитерского производства;
20	безопасности жизнедеятельности и охраны труда .
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)
2	Учебный кондитерский цех .
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (электронный) ;:
4	стадион открытого типа
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.