

Утверждаю
Директор
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения

Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Остапенко И.В.
06 2022г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетного образовательного учреждения 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 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»; с учетом Методических рекомендаций по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, направленных для использования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02. 2017 года №06-156, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении разработанных 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 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"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных 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"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов"; письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования". Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 28.12.2018 года, уставом техникума.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: I семестр – 01.09.2022г.;

2 курс: I семестр - 01.09.2023г.;

3курс : I семестр - 01.09.2024г.;

4 курс: I 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 расщепленно и централизованно при изучении профессионального модуля. Производственная практика может проводиться централизованно и расщепленно после изучения профессионального модуля. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; Учебная, производственная практики проводятся 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	варианты в	всего с вариантами	В т.ч. практических
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий различного ассортимента	248		162	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 блинд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	556	4	238	794	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	32		10	42	

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	128	4	48	176	
УП.02	Учебная практика	144		36	180	
ПП.02	Производственная практика	252		144	396	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308		138	446	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	32		10	42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, 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 блинд, десертов, напитков	240		46	286	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков	32		10	42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, 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	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			72		
ПП.05	Производственная практика	216		144	432	
Итого по профессиональному циклу		1872	4	896	2732	

- 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. -31.08.2024г.;

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 учётом 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 учётом 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, Иностранный язык, История (Россия в мире), Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия. Дисциплина по выбору-Родная литература с учётом 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	Безопасность в информационном и социальном пространстве
ЭК.03	Специальный рисунок и лепка
ЭК.04	Художественная резка овощей и фруктов
ЭК.05	Психология общения
ЭК.06	Введение в специальность
ЭК.07	Актуальные вопросы общества

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, антитеррор, 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 дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем дисциплины. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

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		2052	48	24	
ОУД.00	Базовые дисциплины	114	0	1036			
ОУД.01	Русский язык	171	0	114	12	6	
ОУД.02	Литература	171	0	117			
ОУД.03	Родная литература	228	0	39			
ОУД.04	Иностраный язык	186	0	171			
ОУД.05	История (Россия в мире)	171	0	166			
ОУД.06	Астрономия	72	0	39			
ОУД.07	Физическая культура	36	0	210			
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	36	0	72			
ОУД.09	Информатика	171	0	108			
ОУД.00	Профильные дисциплины	171	0	522			
ОУД.10	Математика	72	0	234	12	6	
ОУД.11	Химия	72	0	171	12	6	

ОУД.12	Биология		36	0	117	12	6
ДП.00/Э	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы		57	0	494		
К.00	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы			0			
ДП.01	Кубановедение		36	0	57		
ДП.02	Основы финансовой грамотности				36		
ЭК.01	Актуальные вопросы географии				36		
ЭК.02	Безопасность в информационном и социальном пространстве				39		
ЭК.03	Специальный рисунок и лепка				72		
ЭК.04	Художественная резка овощей и фруктов				72		
ЭК.05	Психология общения				64		
ЭК.06	Введение в специальность				54		
ЭК.07	Актуальные вопросы обществознания				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	220	282	826

							148		
							288		

- часы вариативной части из ФГОС СПО (612)

- часы вариативной части (720)

Необходимость увеличения объёма часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо». Компания ООО "ТТФ "Авиапит", крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта, кафе Ложка. ООО ТВК –Р. В Краснодаре немало 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 "ТТФ "Авиапит" зарегистрирована 1 ноября 2002 года регистратором Инспекция МЧС России 5 по г. Краснодару. Генеральный Директор организации - Лузан Алексей Анатольевич. Компания ООО "ТТФ "Авиапит" находится по адресу 350912, г Краснодар, ул Берлинской, 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 алкогольными напитками, включая пиво», «Прочая розничная торговля в специализированных магазинах», «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 длительного 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, комплексе искусственного озера в 900 м2, два бассейна с продолжной и круговой искусственной волной высотой до 1,5 м, водный футбол, полог, 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 «Авиапитт»; 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 углублённого 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 ПООП на лабораторно-практические работы	Количество часов вариативной части на лабораторно-практические работы	Всего часов в УП на лабораторно-практические работы
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	164	232	396
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12	2	14
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 калькуляции и учета	12	58	70
ОП.06	Охрана труда	10	0	10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	90	126
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	18	0	18
ОП.09	Физическая культура	40	0	40
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 блинд, 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. Подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		30	1	31
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		78	0	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок		16	0	16
МДК.02.02	Процессы приготовления. Подготовка к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок		62	0	62
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		54	0	54
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок		10	0	10
МДК.03.02	Процессы приготовления. Подготовка к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок		44	0	44
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		36	0	36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов и напитков		8	0	8
МДК.04.02	Процессы приготовления. Подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блинд, десертов и напитков		28	0	28
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		70	4	74
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации		10	0	10

	Хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного 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 зачёта, экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобождённый от других форм учебных занятий. На 1-ом курсе курсах 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 практики предусмотренных учебным планом.

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

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

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде 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 КИП, 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 КИП



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 СТО)				
	2		3	4	5	6	7	8	9	
1 курс	40		0	0	-	1	0	11	52	
2 курс	30		4	5	-	2	0	11 (улс)	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	

**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.