

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

2021г.



Утверждаю
Директор
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»
Остапенко И.В.
2021г.

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 стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого 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, направленным для использования письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02. 2017 года №06-156, приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; 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 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, утвержденный 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "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"; Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968", 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: 1 семестр – 02.09.2021г.;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2022г.;

Зкурс :1 семестр - 01.09.2023г. ;
4 курс: 1 семестр - 01.09.2024г.;

- 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, отведённого 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** (108 часов образовательного цикла, 108 часов по ФГОС, 1 неделя из вариативной части);

- учебная практика может проводиться расщеплено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится концентрированно и расщеплено после изучения профессионального модуля. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Учебная, производственная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика может проводиться как на базе техникум, 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, 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 или подготовка курсового проекта, 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			консультации	экзамены
		всего по ФГОС	самостоятельная работа	варианты в		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	248		102	4	6
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		10		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72		20		
УП.01	Учебная практика	72		36		
ПП.01	Производственная практика	72		72	4	6

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	4	210	766	8	12
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	32		10	42		
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	128	4	20	148	4	6
УП.02	Учебная практика	144		36	180		
ПП.02	Производственная практика	252		108	360	4	6
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308		138	446	8	12
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	32		10	42	2	3
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	96		20	116	2	3
УП.03	Учебная практика	72		36	108		
ПП.03	Производственная практика	108		72	180	4	6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков	240		46	286	8	12
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков	32		10	42	2	3
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков	64		0	64	2	3
УП.04	Учебная практика	72		0	72		
ПП.04	Производственная практика	72		36	108	4	6
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента	520		266	786	8	12
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32		10	42		
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128		40	168	4	6
УП.05	Учебная практика	144			144		
ПП.05	Производственная практика	216		72			
ПП.05	Производственная практика			144	432	4	6
Итого по профессиональному циклу		1872	4	762	2634	36	54

- время и сроки проведения каникул:

- 1 курс: 29.12.2021г. -11.01.2022г.; 29.06.2022г. -31.08.2022г.;
- 2 курс: 29.12.2022г. -11.01.2023г.; 29.06.2023г. -31.08.2023 г.;
- 3 курс: 29.12.2023г. – 11.01.2024г.; 06.07.2024г. -31.08.2024г.;
- 4 курс: 29.12.2024г. – 11.01.2025г..

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 профессией или специальностью 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, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности (уточнены ФГАУ «ФИРО» 25 мая 2017 г.).

Для профессии рекомендован естественнонаучный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1и 4 курсах.

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **2052** часа. В соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259), выбран **естественнонаучный профиль**.

Дополнительные учебные дисциплины для изучения в общеобразовательном цикле рекомендованы следующие:

- Кубановедение - 57 часов,
- История-1 5 часов
- Основы финансовой грамотности - 36 часов,
- Основы предпринимательской деятельности - 36 часов,
- Информатика - 108 часов
- Физика - 108 часов.

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.

Из 720 часов выделено 68 часов на изучение учебных дисциплин: «Физическая культура» - 58 часов, «Обществознание» - 10 часов на изучение тем антитеррористической безопасности.

Итого по учебному плану на изучение общеобразовательного цикла - **2120 часов.**

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика;
- Биология
- Иностранный язык

На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 72 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2009г. №241); на физическую культуру – 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. 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 -57 часов с учётом приказа 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».

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» введена дисциплина Родная литература - 36 часов аудиторных.

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 индивидуального проекта.

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

Распределение часов общеобразовательного цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка			консультации	экзамены
		всего без вариации	вариатив	всего с вариации		
О.00	Общеобразовательный цикл	2052	68	2120		18
ОУД.01	Русский язык	114	0	114	4	6

ОУД.02	Литература	171	0	171		
ОУД.03	Иностранный язык	171	0	171	4	6
ОУД.04	Математика	228	0	228	4	6
ОУД.05	История	186	0	186		
ОУД.06	Физическая культура	171	58	229		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	0	72		
ОУД.08	Родная литература	36	0	36		
ОУД.09	Астрономия	36	0	36		
ОУД.10	Химия	171	0	171		
ОУД.11	Обществознание	171	10	181		
ОУД.12	Биология*	72	0	72	4	6
ОУД.13	География*	72	0	72		
УД.14	Экология*	36	0	36		
УД.15	Кубановедение	57	0	57		
УД.16	Основы финансовой грамотности	36	0	36		
УД.17	Основы предпринимательской деятельности	36	0	36		
УД.18	Информатика	108	0	108		
УД.19	Физика	108	0	108		
	Индивидуальный проект*					

1.4 Формирование вариативной части ОПО

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	68	0	2120
Общепрофессиональный цикл	324	220	282	826

Профессиональный цикл	1872	432	330	2634
МДК	648	0	150	798
Учебная практика	504	0	108	612
Производственная практика	720	432	72	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					
		всего по ФГОС	самостоятельная работа	вариатив	всего с варивтивом	консультации	экзамены
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	36		20	56	4	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36		30 8	74	4	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2	30	66		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36		10	46		
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	32		4	36	4	6
ОП.06	Охрана труда	36		0	36		
ОП.07	Иностранный 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		50	50	4	6
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	0	2	72	72		
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	0		72	72		
АД.14	Психология общения	0		64	64		
Итого		324	4	502	826	16	24

- 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 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 недлительного хранения». Основная отрасль компании - «Предприятия общественного питания государственной торговли». Крупнейший в России аквапарк «Золотая бухта», Директор: Иваннишин 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 продольной 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 «Авиапитт»; кафе Дожка, 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.

Из вариативной части (720) выделены часы на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- Специальный рисунок и лепка - 72 часа (из них 68 часов практических);
- Художественная резка овощей и фруктов - 72 часа (из них 68 часов практических);
- Психология общения - 64 часа(из них 6 часов практических).

Учебная дисциплина «Психология общения» является и **адаптивной дисциплиной**, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

На учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» добавлено 4 часа.

На учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» добавлено - 8 часов

Оставшиеся часы направлены на увеличение часов учебной и производственной практик по профессиональным модулям раздела III ФГОС СПО.

Таблица 1 Распределения часов вариативной части ФГОС СПО

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Количество часов по	Количество часов	Всего часов в

		ПООП	вариативной части	УП
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	282	606
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	20	56
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	30	66
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	30	66
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	10	46
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	0	32
ОП.06	Охрана труда	36	0	32
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	36	92	128
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	0	36
ОП.09	Физическая культура	40	0	40
ОП.010	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	50	50
ОП.11	Организация обслуживания	0	50	50
ПМ	Профессиональный цикл	1872	330	2202
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	248	66	314
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	20	92
УП.01	Учебная практика	72	36	108
ПП.01	Производственная практика	72	0	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	556	66	622

	разнообразного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	10	42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	20	148
УП.02	Учебная практика	144	36	180
ПП.02	Производственная практика	252	0	252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	66	374
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	10	42
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	20	116
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	0	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	240	10	250
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	32	10	42
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	64	0	64
УП.04	Учебная практика	72	0	72
ПП.04	Производственная практика	72	0	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	122	642

МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	32	10	42
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	128	40	168
УП.05	Учебная практика	144	72	216
ПП.05	Производственная практика	216	0	216
ИТОГО		2196	612	2808

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 курсов предусмотрена одна неделя на промежуточную аттестацию, на 2-ом, 3-ем, 4-ом курсах предусмотрены по две недели. Экзамены могут проходить как централизованно, так и распределено в течение семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса и прохождения всех видов практик предусмотренных учебным планом.

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Основы калькуляции и учёта, Организация обслуживания заканчиваются экзаменами из часов, выделенных на промежуточную аттестацию. На указанные общепрофессиональные дисциплины предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию. В профессиональном цикле предусмотрены экзамены на междисциплинарные курсы и экзамены квалификационные по всем профессиональным модулям. На них предусмотрены часы консультаций, выделенных 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 " 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 ГЫПОУ КК КИП утверждённым директором техникума. Демонстрационный экзамен проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет 72 часа.

Зам. директора по УР ГЫПОУ КК КИП



М.Ю. Чижова

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

Курсы	Обучение дисциплинам и междисциплинарным курсам	по и	Учебная практика	Производственная практика			Каникулы	Всего (по курсам)	
				по профессии/ специальности	профильно	преддипломная (для СПО)			
	2		3	4	5	6	7	8	9
1 курс	40		0	0	-	1	0	11	52
2 курс	26		5	8	-	2	0	11	52
3 курс	19		7	13	-	2	0	11	52
4 курс	19		5	13	-	2	2	2	43
Всего	104		17	34		7	2	35	199

3. План учебного процесса ОПОП СПО ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2021-2025 ГР.39ФПК

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки (час.)	в том числе практической подготовки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)											Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
						самостоятельная учебная работа				Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				По практикам производственной и учебной			Промежуточная аттестация			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	Теоретического обучения	По учебным дисциплинам и МДК	лаб. и практ. занятий	Консультации	По практике	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед. (23)	3 сем. 16 нед. (14+ 1УП+ 1ПП)	4 сем. 23 нед. (14+ 3УП+ 6ПП)	5 сем. 16 нед. (9+ 3УП+ 4ПП)	6 сем. 23 нед. (10+ 4УП+ 9ПП)	7 сем. 16 нед. (8+2УП +6ПП)	8 сем. 21 нед. (9+4УП+ 8ПП)						
0.00	Общеобразовательный цикл	14/13	3Э	2192	12	0	2120	1368	752	0	48	24	546	720	328	397	18	111	0	0							
ОУД.00	Выводы дисциплины																										
ОУД.01	Русский язык		-Э	132		0	114	104	10		12	6	50	64													
ОУД.02	Литература	-ДЗ		171		0	171	161	10				34	61	32	44											
ОУД.03	Иностраный язык		-Э	189		0	171	0	171		12	6	50	69	52												
ОУД.04	Математика		-Э	246	4	0	228	139	89		12	6	51	69	42	66											
ОУД.05	История	-ДЗ		186		0	186	117	69				34	61	32	59											
ОУД.06	Физическая культура	3.3.3.ДЗ		229		0	229	8	221				51	69	48	61											
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ		72		0	72	62	10				34	38													
ОУД.08	Родная литература	-ДЗ		36		0	36	30	6																		
ОУД.09	Астрономия	-ДЗ		36		0	36	30	6				36														
ОУД.10	Химия	-ДЗ		171	4	0	171	145	26				68	103													
ОУД.11	Обществознание	-ДЗ		181		0	181	164	17						88	93											
ОУД.00	Профильные дисциплины																										
ОУД.12	Биология*		-Э	90	4	0	72	60	12		12	6	34	38													
ОУД.13	География*	-ДЗ		72		0	72	56	16						34	38											
ОУД.14	Экология*	-ДЗ		36		0	36	30	6						36												
УДп	Дополнительные учебные дисциплины																										
ОУД.15	Кубановедение	-ДЗ		57		0	57	57	0								18	39									
ОУД.16	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36		0	36	30	6																		
ОУД.17	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		36		0	36	30	6																		
ОУД.18	Информатика	-ДЗ		108		0	108	60	48				34	74													
ОУД.19	Физика	ДЗ		108		0	108	85	23				34	74													
	Промежуточная аттестация			72			0	0	0																		
	Инициальный проект*																										
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8/13	5Э	880	192	4	822	364	458	0	36	18	66	108	92	18	173	97	140	132							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	74	14		56	42	14		12	6					56										

0	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		4*							4*	
5724	Всего	612	864	504	882	612	864	612	864	612	792
16	ЭКЗАМЕНОВ	0	2	2	2	2	2	2	2	2	4
5	Д/З	2	7	1	9	1	7			3	5
0	Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего											

**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.