Утверждаю
Директор ГБПОУ НМТ
_____ И.В. Малеев
31.08.2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Новопавловский многопрофильный техникум»

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар; кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год начала подготовки по учебному плану: 2020 г.

1. Сводные данные по бюджету времени

курсы	Обучение по дисциплинам и междисципли-нарным курсам		Практика				Самостоя-тельная работа		Промежуточ-ная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Всего (по курсам)			Каникулы
			Учебная		Производст-венная											
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель		недель
I курс	1242	34,5	108	3	108	3	0	0	18	0,5	0	0	1440	41		11
II курс	1158	32,2	216	6	72	2	0	0	30	0,8	0	0	1440	41		11
III курс	928	25,8	180	5	144	4	182	5,0	42	1,2	0	0	1440	41		11
IV курс	864	24,0	180	5	252	7	90	2,5	18	0,5	72	2	1404	41		2
Всего	4192	116,5	684	19	576	16	272	7,5	108	3	72	2	**5904**	164		35

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего объем образовательной нагрузки	самостоятельная работа, в т.ч. индивидуальный проект	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем										
					Занятия по дисциплинам и МДК			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий	17 нед	24 нед	17 нед	24 нед	17 нед	24 нед	17 нед	24 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**3-З, 14-ДЗ, 3-Э**	**2306**	**182**	**2124**	**1488**	**564**	**442**	**566**	**340**	**348**	**192**	**164**	**0**	**0**
	Общие общеобразовательные дисциплины		***1098***	***0***	***1098***	***661***	***437***	***272***	***374***	***222***	***199***	***31***	***0***	***0***	***0***
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	114		114	39	75	34	24	34	22				
ОУД.02	Литература	-,-,-,-,ДЗ	171		171	161	10	34	48	34	24	31			
ОУД.03	Иностранный язык	-,З,-,ДЗ	171		171		171	34	72	34	31				
ОУД.04	Математика	-,-,-,Э	228		228	228		68	48	52	60				
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ	171		171	171		34	72	34	31				
ОУД.06	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	171		171		171	34	72	34	31				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72		72	62	10	34	38						

	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		***846***	***0***	***846***	***737***	***109***	***136***	***192***	***118***	***73***	***125***	***130***	***0***	***0***
ОУД.08	Информатика	-,ДЗ	108		108	40	68	68	40						
ОУД.09	Физика	-,-,ДЗ	108		108	103	5	34	24	50					
ОУД.10	Химия	-,-,-,ДЗ	171		171	152	19	34	72	34	31				
ОУД.11	Обществознание	-,-,-,-,ДЗ	171		171	171			56	34	42	39			
ОУД.12	Биология	-,-,-,-,-,Э	72		72	72						28	44		
ОУД.13	География	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	60	12					28	44		
ОУД.14	Экология	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72						30	42		
ОУД.15	Астрономия	-,-,-,ДЗ	36		36	36					36				
ОУД.16	Родной язык	-,-,-,-,З	36		36	31	5					36			
	Дополнительные дисциплины по выбору		***108***	***0***	***108***	***90***	***18***	***34***	***0***	***0***	***40***	***0***	***34***	***0***	***0***
УД.01	Основы предпринимательства	-,-,-,-,-,ДЗ	34		34	22	12						34		
УД.02	Эстетика	З	34		34	28	6	34							
УД.03	Ставропольский край в истории России	-,-,-,ДЗ	40		40	40					40				
ИП.00	Индивидуальный проект	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	***182***	***182***	***0***								182		
ПА					***18***						*12*		*6*		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1-З, 9-ДЗ**	**324**	**0**	**324**	**184**	**140**	**108**	**0**	**72**	**36**	**88**	**20**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	30	6	36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36		36	26	10	36							

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36		36	30	6	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,ДЗ	36		36	30	6			36					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,-,ДЗ	32		32	20	12					32			
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	36		36	30	6			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	36		36		36					36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	36		36	18	18				36				
ОП.09	Физическая культура (для СПО)	-,-,-,-,З,ДЗ	40		40		40					20	20		
П.00	**Профессиональный цикл**	18-ДЗ, 5-Э, 5-Э(кв)	**1906**	**90**	**1816**	**1468**	**348**	**62**	**64**	**92**	**270**	**170**	**294**	**364**	**500**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	18-ДЗ, 5-Э, 5-Э(кв)	**1906**	**90**	**1816**	**1468**	**348**	**62**	**64**	**92**	**270**	**170**	**294**	**364**	**500**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**126**	**0**	**126**	**92**	**34**	**62**	**64**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	62	0	62	47	15	62							
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	64	0	64	45	19		64						
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ			***108***				***108***						

ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ			***108***				***108***						
ПА	МДК.01.02	-,Э							***6***						
	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,Э(кв)							***12***						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**362**	**0**	**362**	**270**	**92**	**0**	**0**	**92**	**270**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,ДЗ	92		92	62	30			92					
МДК 02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,Э	270		270	208	62				270				
УП 02.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ			***216***					***108***	***108***				
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ			***72***						***72***				
ПА	МДК.02.02	-,-,-,Э									**6**				
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-, Э(кв)									**12**				

ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**170**		**170**	**94**	**76**	**0**	**0**	**0**	**0**	**170**	**0**	**0**	**0**
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	34		34	8	26					34			
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,Э	136		136	86	50					136			
УП. 03	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ			***72***							***72***			
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ			***72***							***72***			
ПА	МДК.03.02	-,-,-,-,Э										**6**			
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-, Э(кв)										**12**			
ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	3-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**294**		**294**	**238**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**294**	**0**	**0**
МДК. 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	62	10						72		

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента														
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,Э	222		222	176	46						222		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ			***108***								***108***		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ			***72***								***72***		
ПА	МДК.04.02	-,-,-,-,-,Э											**6**		
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-, Э(кв)											**12**		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	6-ДЗ, 1-Э, 1-Э(кв)	**954**	**90**	**864**	**774**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**364**	**500**
МДК. 05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,ДЗ, ДЗ, ДЗ	392		352	318	34							80	272
				44										*34*	*10*
МДК. 05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,Э	562		512	456	56							284	228
				46										*34*	*12*

УП. 05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ			***180***									***180***	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ			***252***										***252***
ПА	МДК.05.02	-,-,-,-,-,-,-Э													**6**
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,-,-Э(кв)													**12**
	Всего		**4192**		**4192**			**612**	**630**	**504**	**654**	**450**	**478**	**364**	**500**
	Самостоятельная работа, в т.ч. индивидуальный проект		**272**	**272**									**182**	**68**	**22**
	Учебная и производственная практика		**1080**		**1080**			**0**	**180**	**108**	**144**	**144**	**144**	**180**	**180**
	Промежуточная аттестация		**108**		**108**			**0**	**18** (1 Э-6 1 кв-12)	**0**	**30** (3 Э-18 +1 кв 12)	**18** (1 Э-6 +1 кв-12)	**24** (2 +1 кв)	**0**	**18** (1+ 1 кв)
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**72**		**72**										**72**
	ИТОГО		**5724**		**5724**			**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**792**
Государственная итоговая аттестация – 2 недели **Выпускная квалификационная работа:** 1.Демонстрационный экзамен							дисциплин и МДК	**612**	**630**	**504**	**654**	**450**	**478**	**364**	**500**
							С.р., в т..ч.						**182**	**68**	**22**

	инд. проект								
	учебной практики	-	***108***	***108***	***108***	***72***	***108***	***180***	-
	производст. практики	-	***108***	-	***72***	***72***	***72***	-	***252***
	экзаменов		**2** (1+ 1 кв)		**4** (3+ 1 кв)	**2** (1+ 1 кв)	**3** (2 +1 кв)		**2** (1+ 1 кв)
	дифф. зачетов	4	2	2	8	5	4	2	1
	зачетов	1	2			1	1		

3. Пояснительная записка

3.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС).

Настоящий учебный план ППКРС среднего профессионального образования ГБПОУ «Новопавловский многопрофильный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе:
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 07 июня 2017 г. N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования";
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в реестр примерных основных образовательных программ (регистрационный номер в государственном реестре примерных основных образовательных программ 43.01.09-181228);
- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г., 15 декабря 2014 г.);

- Приказа Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

3.2. Организация учебного процесса и режим занятий по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Начало занятий 1 сентября.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, включает в себя теоретическое и производственное обучение.

Всего объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность академического часа 45 минут. Занятия проводятся по парам.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 35 недель (1260 часов), из них: 19 недель – учебной и 16 – производственной практики концентрированно.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме 3-х недель учебной практики рассредоточено во втором семестре, 3-х недель производственной практики концентрированно в организациях во втором семестре.

- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 6 недель учебной практики рассредоточено (3 недели в третьем семестре, 3 недели – в четвертом), 2-х недель производственной практики концентрированно в организациях (в четвертом семестре).

- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 2 недель учебной практики (в пятом семестре) рассредоточено, 2-х недель производственной практики концентрированно в организациях (в пятом семестре).

- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель учебной практики (в шестом семестре) рассредоточено, 2-х недель производственной практики концентрированно в организациях (в шестом семестре).

- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель учебной практики (в седьмом семестре) рассредоточено, 7 недель производственной практики концентрированно в организациях (в восьмом семестре).

Самостоятельная работа предусмотрена при выполнении индивидуального проекта в объеме 182 часов в шестом семестре и при изучении дисциплин профессионального цикла: МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (44 часов), МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (46 часов).

3.3. Обязательная часть

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер формируется 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259).

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями от 22 января 2014 г., 15 декабря 2014 г.) общеобразовательная подготовка реализуется в течение всего срока освоения образовательной программы, в том числе одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы выбран естественно-научный профиль.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2124 часа), распределено следующим образом:

– на изучение базовых общеобразовательных учебных дисциплин - 1240 часов;

– на изучение базовых общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей - 423 часа;

– на изучение профильных общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей - 351 час;

–на изучение дополнительных учебных дисциплин – 108 часов.

По решению педагогического совета определены следующие дополнительные дисциплины:

–УД.01 Основы предпринимательства (34 часа);

–УД.02 Эстетика (34 часа);

–УД.03 Ставропольский край в истории России (40 часа).

Такая дисциплина, как УД.01 Основы предпринимательства является адаптационной, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для

профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены общеобразовательных дисциплин проводят по русскому языку, математике, а также по дисциплинам, которые выбираются обучающимися и профессиональной образовательной организацией, - биологии. По русскому языку и математике - в письменной форме, по биологии - в устной.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,
- зачет (с оценкой),
- итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,
- практические работы;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- диктант, изложение, сочинение,
- самостоятельные работы.

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения обучающимися разделов (тем) образовательной программы по учебной дисциплине.

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл составляет 324 часа, что соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и включает в себя следующие общепрофессиональные дисциплины:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.05 Основы калькуляции и учета;
- ОП.06 Охрана труда;
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.09 Физическая культура.

Освоение дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности изучается в объеме 36 часов, из них на освоение основ военной службы для юношей и основ медицинских знаний для девушек отводится 70% (25 часов).

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой общепрофессиональной дисциплине разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы общепрофессиональных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов: дифференцированные зачеты и зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую общепрофессиональную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,
- зачет (с оценкой).

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,
- практические работы;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- самостоятельные работы.

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл составляет 3166 часов (с учетом 1006 часов вариативной части), что отвечает требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная и производственная. На проведение практик отводится 1260 часов, что соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебная практика – 19 недель (684 часа);
- производственная практика – 16 недель (504 часа).

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации:

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой профессиональной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля:

- собеседование,
- тестирование,
- защита рефератов,

- зачет (с оценкой).

Письменные виды контроля:

- лабораторные работы,
- практические работы;
- проверочные работы,
- контрольные работы,
- подготовка реферата,
- самостоятельные работы.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен (демонстрационный экзамен в рамках промежуточной аттестации)

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов (демонстрационных экзаменов в рамках промежуточной аттестации) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Квалификационный экзамен проводится по следующим профессиональным модулям:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного.
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного.
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов, в том числе дифференцированных – не более 10 (без учета зачета и дифференцированного зачета по физической культуре).

3.4. Промежуточная аттестация

На проведение промежуточной аттестации учебным планом предусмотрено 108 часов.

3.5. Государственная итоговая аттестация

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на проведение Государственной итоговой аттестации выделено 72 часа.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

3.6. Вариативная часть

Вариативная часть составляет 1188 часов, которые распределены следующим образом:

- выполнение индивидуального проекта – 182 часа;
- в профессиональном цикле с целью развития профессиональных компетенций, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда, с учетом требований регионального рынка труда и заявок работодателей увеличено количество часов в общей сумме в количестве 1006 часов на изучение профессиональных модулей:
- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - на 58 часов;
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - на 58 часов;
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - на 6 часов;
- ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - на 198 часов;

- ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента - на 686 часов.