



Зроблено за підписом:

Директор ГБПОУ «Амвросієвський  
многопрофільний технікум»

А.М. Сысенко

31 августа 2023 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**ГБПОУ «Амвросієвський многопрофільний технікум»**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3года 10 месяцев,

год начала подготовки по УП – 2023г.на базе основного общего образования

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в том числе консультации*)	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	1214	72	144	29	17		1476	11
II курс	957	180	288	9	42		1476	11
III курс	1041	144	180	0	111		1476	11
IV курс	693	252	396	17	46	72	1476	2
<b>Всего</b>	<b>3905</b>	<b>648</b>	<b>1008</b>	<b>55</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>	<b>35</b>

## 2. Календарный график учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август							
	01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04.-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27.07.-02.08.	03-09	10-16	17-23	24-31
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

Обозначения:

- T - обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- # - промежуточная аттестация
- = - каникулы
- У - учебная практика

- П - производственная практика
- III - государственная итоговая аттестация
- \* - неделя отсутствует

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной загрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)															
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс								
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1/ семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр								
						всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						16,9 нед	23,3 нед	16,8 нед	24 нед	17 нед	24 нед	16,6 нед	24 нед								
							Теоретическое обучение	в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ				Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа						
14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.													
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.
	<b>Общеобразовательный цикл</b>	2/2/5/3	-/-/-/3	2170		2052	2052	103			106	12	333		393		281		269/20		330/27		329/62		95/6		22/3	
ОДб.00	<b>Базовые дисциплины</b>	2/2/5/2	-/-/-/1	1449		1377	1377				69	3	204		263		178		189		234		243		66			
ОДб.01	Русский язык		-, -, -, Э	155		140	140				12	3	17		20		17		17		22		21/12		26/3			
ОДб.02	Литература		-, -, -, ДЗ	192		182	182				10		34		30		28		12		28		30/10		20			
ОДб.03	Иностранный язык		-, -, -, ДЗ	181		171	171				10		17		30		41		18		39		26/10					
ОДб.04	Информатика		-, -, ДЗ, -	149		144	144	26			5		17		18		24		40/5		23		22					
ОДб.05	История		-, ДЗ, -, -	160		150	150				10		34		36		34		46/10									
ОДб.06	Родной язык (русский)		-, -, ДЗ, -	35		35	35														17		18					
ОДб.07	Физическая культура		3,3, ДЗ, -	171		171	171						34		34		20		21		34		28					
ОДб.08	Основы безопасности жизнедеятельности		-, ДЗ, -, -	68		68	68						17		20		10		10		11							
ОДб.09	Физика		-, -, ДЗ, *	152		140	140	12			12		17		20		24		25		24/12		30					
ОДб.10	Обществознание		ДЗ, -, -, -	72		72	72	6					17		55													
ОДб.11	География		-, -, ДЗ, -	82		72	72	6			10										36/5		36/5					
	Индивидуальный проект		-, -, ДЗ, -	32		32	32																32					
ОДп..00	<b>Профильные дисциплины</b>	-/-/-/1	-/-/-/2	721		675	675				37	9	129		130		83		80/5		96/12		86/23		49/3		22/3	
ОДп.. 12	Математика		-, -, -, Э	351		333	333				15	3	61		70		39		36		36		35/15		34		22/3	
ОДп..13	Химия		-, -, - Э	181		171	171	8			7	3	34		30		25		10		41/7		31/3					
ОДп.. 14	Биология		-, -, - Э	189		171	171	15			15	3	34		30		19		34/5		19/5		20/5		15/3			
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	6/7/5/7	-/-/-/-	3672	55	3509	1773	450		1656	61	42	269/5	5	435/12	24	312/10	9	563/17		255		451/22		485/10	17	739/27	
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	4/5/3/5	-/-/-/-	899	23	861	861	221			15		163/2	5	167	14	121/7	2	90		22		50/3		137	2	111/3	





ПМ 06	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд	-,-,Э*,-,	225		218	146			72		7*							135	83/7						
МДК 06.01.	Технология приготовления блюд народов мира	-,-,Э,-,	153		146	146					7							111	35/7						
УП. 06	Учебная практика	-,-,ДЗ,-,	72		72													24	48						
ПП. 06	Производственная практика																								
СР	Самостоятельная работа				55								5		24		9						17		
	Промежуточная аттестация				216							165	51												
	Работа во взаимодействии с преподавателем					5777						165	51	602/5	828/12	593/10	832/32	585/27	780/84	580/16	761/30				
	Всего объем образовательной программы	37	13	5832	55	5777								602/5	5	828/12	24	593/10	9	832/32	585/27	780/84	580/16	17	761/30
ГИА.00	Государственная(итоговая) аттестация			72		72	-	-															72		
	ИТОГО			5904	55	5849								607	5	840	24	603	9	864	612	864	596	17	863
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы с 15. 06. 26г по 29 .06. 26г						Всего	Дисциплин и МДК	3905				578	636	527	430	537	504	364	329						
							учебной практики	648			24	48	66	114	48	96	72	180							
							производит в. практики	1008				144		288		180	144	252							
							экзаменов	13				2		2		4	2/-	1/2							
							зачетов	40				2/6		-1	2/6		-1	5/4	1/3	-6					

#### 4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО.

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b><i>Кабинеты:</i></b>
1.	Русского языка и литературы;
2.	Иностранного языка;
3.	Информатики и ИКТ;
4.	Общественных дисциплин;
5.	Физики;
6.	Естествознания;
7.	Математики;
8.	Допризывной, медико-санитарной подготовки и безопасности жизнедеятельности;
9.	Основы экономики и бухгалтерского учета;
10.	Охрана труда;
12.	Профессиональной этики и деловой культуры
13.	Технология кулинарного и кондитерского производства
	<b><i>Лаборатории:</i></b>
14.	Учебная лаборатория с дегустационным залом
15.	<b><i>Столовая лица</i></b>
	<b><i>Спортивный комплекс:</i></b>
16.	спортивный зал;
17.	стадион
18.	спортивная площадка
	<b><i>Залы:</i></b>
19.	библиотека, читальный зал
20.	актовый зал

## 5. Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский многопрофильный техникум» разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413»;
- Рекомендации ФГБОУ ДПО Института развития профессионального образования, «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» ноябрь 2022 года.
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства образования и науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения РФ от 05.08. 2020 г. № 885/390, регистрационный № 59778);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 года № 441(зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 г., регистрационный № 59771) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»;
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте России 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);
- Локальные нормативные документы техникума



## 5.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 10 и 15 минут;
- объем учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 32-36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы;
- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.
- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана.
- структура образовательной программы СПО предусматривает включение адаптационных дисциплин (Психология общения, Профессиональное самоопределение), обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен), в том числе экзамен квалификационный. Предусматривается проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля. Экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Проводится интегрированный экзамен по МДК в рамках одного модуля. Квалификационный экзамен по модулю проводится в рамках ГИА. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

В качестве формы государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели, предусмотрена защита письменной экзаменационной работы и практической работы или в виде демонстрационного экзамена.

При реализации ОПОП СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 18 недель, осуществляется путем чередования с теоретическим обучением в столовой лица или в учебной лаборатории; производственная практика, общей продолжительностью 26 недель, проводится по окончании освоения материала профессионального модуля и учебной практики, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям приведены в таблице 1.

**Таблица 1.**

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	144						
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			180	288				
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					72	180		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							72	144
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента							180	252
ПМ 06. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд					72			
<b>ИТОГО:</b>								
- 18 недель учебной практики (648 часов)	72		180		144		252	
- 28 недель производственной практики (1008 часов)		144		288		180		396
<b>ВСЕГО: 46 недель (1656 часов)</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>252</b>	<b>396</b>

В течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

## 5.2. Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС СОО» (последняя редакция приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 №732);

Письмом Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования», распоряжения Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 года № Р- 98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», ФГОС среднего общего образования;

Период изучения учебных предметов, дисциплин, необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей ОП СПО определена ОО СПО самостоятельно. Программа СОО реализуется в течение всего срока обучения, параллельно с реализацией учебных циклов ГОС СПО.

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 2952 часа.

В учебном плане в рамках общеобразовательного цикла предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин на первом -четвёртом курсе обучения. Общий объём общеобразовательного цикла составляет 2170 академических часов, в том числе 2052 часа – обучение во взаимодействии с преподавателем включая индивидуальный проект - 36 часов, 12 часов – промежуточная аттестация, 106 часов – консультации.

Согласно приказу Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413» общеобразовательный цикл должен содержать не менее 13 дисциплин и выполнение обучающимися индивидуального проекта. Общими обязательными из каждой предметной области являются дисциплины: «Русский язык», «Литература», «История», «Иностранный язык», «Химия», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География», «Обществознание», «Математика», «Информатика», «Физика», «Физическая культура» предусмотрено выполнение обучающимися в учебное время, отведенное на теоретическое обучение, выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение двух семестров в рамках аудиторной деятельности во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной учебной работы. Защиту индивидуального проекта проводит преподаватель в присутствии заместителя директора, оценивается по пятибалльной системе.

### 5.3. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей. Поскольку ГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ГОС СПО к умениям и знаниям.

Вычисление часов вариативной части на базе основного общего образования:

5904 часа (по ГОС СПО) – 2052 часа (СОО) – 72 часа (ГИА) – 324 часа (ОЦ) - 1980 часов (ПЦ) - 108 часов ПА (на СОО) = 1368 часов вариативной части. 1313 час распределяется на учебные дисциплины и МДК для выполнения ГОС СПО, 55 часов на самостоятельную работу

Результаты распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведены в таблице 3.

Таблица 3

Распределение вариативной части на учебные циклы ГОС СПО

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, МДК, практик	Всего часов	Обязательная учебная нагрузка	Вариативная часть (1188)		Промежуточная аттестация	
				Вариативная часть	с/р	К	Э
<b>ОП.00</b>	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>861</b>	<b>324</b>	<b>537</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	71	36	35	4	2	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	105	36	69	2	5	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	110	36	74	10	5	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36		2		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	72	32	40		5	
ОП.06	Охрана труда	36	36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36				
ОП.09	Физическая культура	40	40				

ОП. 10	Рисование и лепка*	36		36		3	
ОП. 11	Психология общения*	32		32			
ОП. 12	Профессиональное самоопределение*	36		36	3		
ОП. 13	Основы экономики и предпринимательской деятельности*	32		32			
ОП. 14	Лечебное питание*	59		59		2	
ОП.15	Организация обслуживания в ресторане*	60		60	2		
ОП. 16	Деловая культура	32		32			
ОП. 17	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	32		32			
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2648</b>	<b>1872</b>	<b>776</b>	<b>32</b>	<b>44</b>	<b>42</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>374</b>	<b>248</b>	<b>126</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>7</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32			3	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	126	72	54	10	5	7
УП. 01	Учебная практика	72	72				
ПП. 01	Производственная практика	144	72	72			
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>664</b>	<b>556</b>	<b>108</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>7</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32			3	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	164	128	36	7	5	7
УП. 02	Учебная практика	180	144	36			
ПП. 02	Производственная практика	288	252	36			
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>416</b>	<b>308</b>	<b>108</b>		<b>8</b>	<b>7</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32			3	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132	96	36		5	7
УП. 03	Учебная практика	72	72				
ПП. 03	Производственная практика	180	108	72			
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>348</b>	<b>240</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32			5	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	100	64	36	15	5	7
УП. 04	Учебная практика	72	72				

ПП. 04	Производственная практика	144	72	72			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	628	520	108		10	7
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32			5	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	164	128	36		5	7
УП. 05	Учебная практика	180	144	36			
ПП. 05	Производственная практика	252	216	36			
ПМ 06.	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд	218		218			7
МДК 06.01	Технология приготовления блюд народов мира	146		146			
УП 06.	Учебная практика	72		72			
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			66	42
	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>2304</b>				
	<b>Вариативная часть образовательной программы</b>			<b>1313</b>	<b>55</b>		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	<b>72</b>	<b>72</b>				
<b>ИТОГО</b>		<b>3689</b>	<b>2376</b>	<b>1313</b>	<b>55</b>	<b>66</b>	<b>42</b>

\*В учебный план введены следующие общепрофессиональные дисциплины:

- ОПД. 10 Рисование и лепка\*
- ОПД. 11 Психология общения\*
- ОПД. 12 Профессиональное самоопределение\*
- ОПД. 13 Основы экономики и предпринимательской деятельности\*
- ОПД. 14 Лечебное питание\*
- ОПД.15 Организация обслуживания в ресторане\*
- ОПД. 16 Деловая культура\*
- ОПД. 17 Введение в профессию\*

Вариативная составляющая в объеме 1313 часов распределена: - 537 час на дисциплины общепрофессионального цикла (из них 319 часа на введение новых дисциплин); - 776 часов на профессиональный цикл (из них МДК - 344 часов, УП И ПП – 432 часов); - 55 часов на самостоятельную работу

Расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда.

#### **5.4. Формы проведения консультаций**

Консультации выделены из времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) могут быть выделены решением методической комиссии из объема нагрузки отведенного на учебную дисциплину.

Консультации предусмотрены групповые и индивидуальные при подготовке письменной экзаменационной работы и индивидуального проекта.

#### **5.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачёт);
- экзамен (комплексный экзамен);
- экзамен квалификационный.

Экзамены предусматриваются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках учебного цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Допускается, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (в т. ч. экзамен квалификационный по каждому профессиональному модулю).

При этом экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям, предполагающим оценку освоенной целиком квалификации, в случаях, предусмотренных ГОС СПО, по результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего.

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и

сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает:

– выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 сентября 2015 г. № 478, зарегистрированным в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 23 сентября 2015 г., регистрационный № 515, с изменениями.



**Распределения часов, для выполнения объёма основной образовательной программы среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Образовательные отрасли	Обязательная минимальная аудиторная нагрузка в пределах ППКРС	Интеграция		Объем часов самостоятельной работы до 50% от учебного времени	Мин. ауд. нагрузка+часы уч. дисц. ГОС СПО +часы сам. работы	Среднее общее образование согласно Примерному плану ГОС СОО
			Учебные дисциплины в соответствии с ГОС СПО	Обязательная минимальная аудиторная нагрузка			
1.	Русский язык	140				140	140
2.	Литература	182			28	210	210
3.	Иностранный язык	172	ОП. 7 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	3	210	210
4.	Математика	333			87	420	420
5.	История	150			25	175	175
6.	Физическая культура	171	ОП. 09 Физическая культура	40		211	210
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	68	ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	36		93	70
8.	Родной язык(русский)	35				35	35
9.	География	72				70	70
10.	Обществознание	72				72	72
11.	Информатика	144				144	144
12.	Физика	140				140	140
13.	Химия	171			39	210	210
14.	Биология	171			39	210	210
15.	Индивидуальный проект	32					
16.	ВСЕГО	2052		112	240	2404	2380

Заместитель директора по УПР

Баглай Л.Г.