



Утверждаю

Директор ГБПОУ КК ПАТИС

Е.А. Кутузова

2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Краснодарского края
«Приморско-Ахтарский техникум индустрии и сервиса»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	1440			36		1476	396
II курс	972	180	252	72		1476	396
III курс	720	252	432	72		1476	396
IV курс	612	180	540	72	72	1476	72
Всего	3744	612	1224	252	72	5904	1260

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	
I курс	40			1		41	11
II курс	27	5	7	2		41	11
III курс	20	7	12	2		41	11
IV курс	17	5	15	2	2	41	2
Всего	104	17	34	7	2	164	35

На втором курсе обучения проводятся сборы в счет недели каникул

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра		Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс				
		всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	6 сем. 21 нед.					
			Теоретического обучения														лаб. и практ. занятий				
Зачеты	Экзамены																				
О.00	Общеобразовательный цикл	33/14ДЗ	5Э	2213	0	2114	126	7	775	0	69	30	463	583	294	410	118	138	36	72	
ОУД.01.01	Русский язык		-, -, -, Э	123	0	114	94	20				3	6	16	38	18	42				
ОУД.01.02	Литература	-, -, -, ДЗ		171	0	171	156	15						24	57	27	63				
ОУД.02	Иностранный язык (английский)		-, -, -, Э	180	0	171	7	164				3	6	34	46	45	46				
ОУД.03	Математика		-, -, -, Э	237	0	228	165	63				3	6	66	54	48	60				
ОУД.04	История		-, -, -, -, Э	198	0	180	119	61			12	6	34	47	33	32	34				
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ		229	0	229	10	219						51	66	48	64				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ		72	0	72	62	10						17	23	32					
ОУД.07	Информатика	-, ДЗ		108	0	108	38	70						51	57						
ОУД.08	Физика	-, ДЗ		108	0	108	85	23						51	57						
ОУД.09	Химия		-, -, Э	189	0	171	146	25			12	6	51	77	43						
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, -, -, -, ДЗ		181	0	181	141	40								67	48	66			
ОУД.11	Биология	-, ДЗ		72	0	72	56	16						34	38						
ОУД.12	География	-, -, -, -, ДЗ		36	0	36	29	7										36			
ОУД.13	Экология	-, -, -, -, -, ДЗ		72	0	72	66	6												36	36
ОУД.14	Астрономия	-, -, -, ДЗ		36	0	36	28	8								36					
УД.15	Кубановедение	-, ДЗ		57	0	57	57	0						34	23						
УД.16	Основы финансовой грамотности	-, -, -, -, ДЗ		36	0	36	18	18										36			

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	48	2	40	30	10			6	6						16	26
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	122	4	112	68	44										50	66
УП.03	Учебная практика	ЭД		108					108									72	36
ПП.03	Производственная практика	ЭД		180					180										180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	2ДЗ	1Э/1Эк	310	6	100	64	36	180	12	12	0	0	0	0	0	0	42	244
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		Э	48	2	40	32	8			6	6						16	26
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		Э	70	4	60	32	28										26	38
УП.04	Учебная практика	ЭД		72					72										72
ПП.04	Производственная практика	ЭД		108					108										108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э/1Эк	832	6	208	134	74	576	30	12	0	0	94	230	178	288	0	0

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	—,—,ДЗ		42	2	40	30	10						42						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	—,—,—,—,Э		190	4	168	104	64		12	6			16	86	70				
УП.05	Учебная практика	—,—,—,—,ДЗ		144					144					36	36	36	36			
ПП.05	Производственная практика	—,—,—,—,ДЗ		432					432			0			108	72	252			
ИТОГО			43/40ДЗ	11Э/5Эк	5832	50	3694	2108	1514	1836	156	96	612	828	576	828	576	828	576	756
Промежуточная аттестация														36	36	36	36	36	36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																
ВСЕГО				5904																
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						Всего	Дисциплин и МДК		612	828	396	576	372	336	264	360				
							Учебной практики		0	0	144	36	132	120	72	108				
							Производственной практики		0	0	36	216	72	372	240	288				
							Экзаменов		0	1	1	4	2	1	3	4				
							Дифференцированных зачетов		1	8	4	5	2	8	1	9				
							Зачётов		0	0	0	0	0	0	0	0				

- дифференцированный зачет
- экзамен
- комплексный экзамен

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
1	Кабинет: русского языка и литературы;
2	математики и физики;
3	информатики и иностранного языка;
4	химии, биологии, экологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5	обществознания, истории и кубановедения;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	товароведения продовольственных товаров;
8	технологии кулинарного и кондитерского производства;
9	Социально-экономических дисциплин
1	Лаборатории: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
1	Спортивный комплекс: спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	место для стрельбы.
1	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ КК ПАТИС (далее соответственно — ОПОП СПО ППКРС, техникум) разработан на основе 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, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г.) и примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181218 (решение ФУМО — протокол №3 от 18.10.2018, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм).

При разработке настоящего учебного плана использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования»;

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г. №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

приказ Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 28 августа 2020 года);

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16

августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 21 мая 2020 года);

приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г. регистрационный № 39023);

приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 февраля 2014 г. №02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «Рекомендации 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 01.03.2017 г. №06-174 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020г. №05-772 «О направлении инструктивно методического письма по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;

письмо Государственного бюджетного учреждения Краснодарского края Научно-методический центр профессионального образования от 04.09.2018 г. № 240/02-01 «О разработке учебных планов по актуализированным ФГОС СПО»;

письмо Государственного бюджетного учреждения Краснодарского края Научно-методический центр профессионального образования от 04.09.2018 г. № 240/02-01 «О разработке учебных планов по актуализированным ФГОС СПО»;

письмо Государственного бюджетного учреждения Краснодарского края Научно-методический центр профессионального образования от 06.09. 2018 г.

№241/02-01 «О методических рекомендациях по разработке учебных планов по актуализированным ФГОС СПО»

Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Приморско-Ахтарский техникум индустрии и сервиса», утвержденный приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 5 августа 2015 года №3830;

приказ техникума от 1 сентября 2016 г. №208 об утверждении локальных актов: Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК ПАТИС, Положения о периодичности и порядке текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК ПАТИС

приказ техникума от 12 января 2018 г. № 2 «Об утверждении Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам в ГБПОУ КК ПАТИС.

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется в следующем режиме:

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарными графиками учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров.

Объем образовательной программы — 5904 часа.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся 36 академических часов, включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Продолжительность всех видов аудиторных занятия — академический час продолжительностью 45 минут. Занятия могут быть сгруппированы в учебную пару с перерывом между академическими часами 5 минут. Перерыв между учебными парами — 10 минут, перерыв на обед — 40 минут.

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком учебного процесса при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Продолжительность каникул

1-3 курс обучения – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, 4 курс – 2 недели в зимний период.

Учебные сборы для юношей проводятся на втором курсе в каникулярное время по окончании освоения дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 35 часов, которые не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Качество освоения образовательных программ осуществляется техникумом в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и государственной итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль успеваемости по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, практику.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости определяются

преподавателями по каждой учебной дисциплине, по каждому виду работ на практике. Знания, умения и практический опыт обучающихся определяются следующими оценками: 5-«отлично», 4-«хорошо», 3-«удовлетворительно», 2-«неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы согласно требованиям ФГОС СПО предусматривает освоение дисциплины ОП 09 Физическая культура в объеме 40 академических часов и дисциплины ОП 08 Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов.

Последовательность освоения профессиональных модулей определена логикой образовательного процесса и содержанием профессиональных модулей.

Порядок проведения учебной и производственной практики

Планом предусмотрены следующие виды практик учебная и производственная в объеме 1836 часов (70% от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла). Учебная и производственная практики запланированы в рамках реализации профессионального модуля и организованы в нескольких периодах, чередуясь с теоретическим обучением, и реализуются рассредоточено. Учебная практика проводится в лабораториях техникума (в учебной кухне ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и учебном кондитерском цехе). Производственная практика реализуется в организациях общественного питания г. Приморско-Ахтарска и Приморско-Ахтарского района по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу о направлении на производственную практику. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

По учебной и производственной практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Распределение времени на учебную и производственную практику:

Учебная практика - 612 часов	Производственная практика
3 семестр - 144 часа	3 семестр - 36 часов
4 семестр - 36 часов	4 семестр - 216 часов
5 семестр - 132 часа	5 семестр - 72 часа
6 семестр - 120 часов	6 семестр - 372 часов
7 семестр - 72 часа	7 семестр - 240 часа
8 семестр - 108 часов	8 семестр - 288 часов

Организация консультаций

Консультации для обучающихся предусмотрены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым в качестве промежуточной аттестации запланирован экзамен, а также 36 часов на выполнение индивидуального проекта (2 и 3 семестр по 18 часов). Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Объем нагрузки на консультации – 156 часов и не превышает 100 часов консультаций на группу обучающихся в год.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, экзамена квалификационного по модулю, комплексного экзамена, дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета, зачета. Количество зачетов (в том числе с оценкой) на каждом курсе составляет не более 10, а экзаменов — не более 8. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Экзамен проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, зачет и дифференцированный зачет за счет часов, отводимых на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Экзамены проводятся как рассредоточено, за счет дней из недели промежуточной аттестации, так и сконцентрировано в рамках календарной недели (сессии).

По каждому семестру предусмотрено следующее количество промежуточной аттестации:

Дифференцированные зачеты	Экзамены
1 семестр - 1	1 семестр - 0
2 семестр - 8	2 семестр - 1
3 семестр - 4	3 семестр - 1
4 семестр - 5	4 семестр - 4
5 семестр - 2	5 семестр - 2
6 семестр - 8	6 семестр - 1
7 семестр - 1	7 семестр - 3
8 семестр - 7	8 семестр - 4

Порядок организации самостоятельной работы обучающихся

Организация самостоятельной работы для общеобразовательных дисциплин не предусмотрена, весь объем программы реализуется во взаимодействии с преподавателем. Объем самостоятельной работы — 50 час., что составляет 1,3% от объема, отводимого на общепрофессиональный и профессиональный циклы ООП СПО. Часы самостоятельной работы фиксируются в расписании учебных занятий. Объем нагрузки, отведенной на самостоятельную работу и элементы программы, в которые входит самостоятельная работа представлены в таблице

Индекс	Наименование учебной дисциплины	Всего	Семестр									
			1	2	3	4	5	6	7	8		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		2								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		2								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		2								
ОП.04	Экономические и правовые основы	2							2			

	профессиональной деятельности									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2				2				
ОП.06	Охрана труда	2	2							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4						2	2	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2				2				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2								2
ОП.11	Организация обслуживания	2								2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		2						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2			2					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2				2				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4					2	2		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2								2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4								2 2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	2								2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	4								2 2
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2			2					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4				2	2			
	Итого	50	2	8	4	6	6	6	10	8

Государственная итоговая аттестация

Форма государственной итоговой аттестации (далее — ГИА), порядок ее подготовки и проведения: ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включена адаптационная дисциплина Психология общения.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования».

Общеобразовательный цикл скомплектован из обязательных предметных областей: русский язык и литература; родной язык и родная литература; иностранные языки; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности и учебных дисциплин по выбору обучающихся.

Реализация учебной дисциплины Русская родная литература осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020г № 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма» и Положением о реализации дисциплины «Русская родная литература» в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Приморско-Ахтарском техникуме индустрии и сервиса».

Общеобразовательные дисциплины изучаются на первом-четвертом курсах обучения одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

На изучение курса ОУД 06 Основы безопасности жизнедеятельности» предусмотрено 72 часа.

На учебную дисциплину ОУД 05 Физическая культура отводится 229 часов, что обеспечивает их проведение 3 раза в неделю на протяжении первого-второго курса обучения.

Распределение часов общеобразовательного цикла на изучение дополнительных учебных дисциплин по выбору

Индекс	Наименование учебной дисциплины	Объем образовательной программы, час.	Основание
ОУД.04	История	9	Разъяснения по распределению часов общеобразовательного цикла в учебном плане при реализации программ подготовки по профессиям и специальностям среднего

			профессионального образования в профессиональных организациях Краснодарского края в 2018 году согласованы Научно-методическим советом профессиональных образовательных организаций Краснодарского края, протокол от 16 апреля 2018 года №2
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	6	Разъяснения по распределению часов общеобразовательного цикла в учебном плане при реализации программ подготовки по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в профессиональных организациях Краснодарского края в 2018 году согласованы Научно-методическим советом профессиональных образовательных организаций Краснодарского края, протокол от 16 апреля 2018 года №2
ОУД.14	Астрономия	36	Разъяснения по распределению часов общеобразовательного цикла в учебном плане при реализации программ подготовки по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в профессиональных организациях Краснодарского края в 2018 году согласованы Научно-методическим советом профессиональных образовательных организаций Краснодарского края, протокол от 16 апреля 2018 года №2
УД.15	Кубановедение	57	Для формирования целостного представления о месте и роли Кубани во всемирно-историческом процессе, на основании Приказа департамента образования и науки от 14.12.2004г. №01.8/2228 «Об утверждении обязательного минимального содержания общего образования по Кубановедению» Постановление Законодательного Собрания Краснодарского края от 25 декабря 2013 г. 808-П «О ходе реализации Закона Краснодарского края «О государственной политике в сфере сохранения и развития традиционной народной культуры в Краснодарском крае»
УД.16	Основы финансовой грамотности	36	Методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования разработанные участниками реализации мероприятий Стратегии повышения финансовой грамотности в

			Российской Федерации на 2017-2023 годы (принята распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. № 2039-р).
УД.17	Основы предпринимательской деятельности	36	Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2000 г. №508/11-13 «Об изучении основ предпринимательской деятельности в общеобразовательных учреждениях» Распоряжение главы администрации Краснодарского края «О мерах по обучению кадров, обеспечивающих поддержку и развитие малого предпринимательства на территории Краснодарского края» от 7 июля 2004 г. №791-р
	Итого	180	

Увеличение часов общеобразовательного цикла за счет дополнительного объема

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы		
		Всего без дополнительных часов	из дополнительного объема	Итого
ОУД.05	Физическая культура	171	58	229
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	177	4	181

В учебном плане предусмотрен индивидуальный проект, как особая форма организации деятельности обучающихся. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной). Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течении второго и третьего семестра.

4.2 Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части

При формировании учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер часы вариативной части и дополнительного объема использованы в полном объеме.

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭД, на основании анкетирования с обсуждением за круглым столом в присутствии работодателей (протокол заседания методического совета от 25.08.2020 года №1): директора ООО «Каньон» Строцкой Ж.А., директора кафе «Аквариум» Волкова Г.А. и директора кафе «Баклажан» Волковой Н.Н.

Вариативная часть ООП направлена формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

Часы вариативной части ООП использованы на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части и введение новых общепрофессиональных учебных дисциплин с целью расширения и углубления знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей следующим образом:

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работа
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	56	20	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	74	38	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	66	30	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	46	10	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	36	4	2
ОП.06	Охрана труда	36	36	0	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	128	80	4
				12	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36	0	2
ОП.09	Физическая культура	40	40	0	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	50	50	2
ОП.11	Организация обслуживания	0	50	50	2
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	0	72	72	0
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	0	72	72	0
ОП.14	Психология общения	0	64	64	0
Итого по общепрофессиональному циклу		324	826	282	22
				220	

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работав
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	386	138	4
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	42	10	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	92	20	2
УП.01	Учебная практика	72	108	36	
ПП. 01	Производственная практика	72	144	72	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	732	176	6
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	44	12	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	148	20	4
УП.02	Учебная практика	144	180	36	
ПП.02	Производственная практика	252	360	108	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	446	138	6
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	42	10	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	116	20	4
УП.03	Учебная практика	72	108	36	
ПП.03	Производственная практика	108	180	72	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	240	286	46	6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	32	42	10	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	64	64	0	4
УП.04	Учебная практика	72	72	0	
ПП.04	Производственная практика	72	108	36	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	790	270	6
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	32	42	10	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	128	172	44	4
УП.05	Учебная практика	144	144	0	
ПП.05	Производственная практика	216	432	72	
				144	
Итого по общепрофессиональному циклу		1872	2640	336	28
				432	

- часы вариативной части (612 час)

- часы дополнительного объема (720 час)

4.3 Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся проводятся во внеурочное время согласно графику. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определяются Положением о периодичности и порядке текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК ПАТИС, утвержденного приказом техникума от 1 сентября 2016 г. №208.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса Основными формами промежуточной аттестации по учебным

дисциплинам междисциплинарным курсам, являются: экзамен по отдельной дисциплине (Э); экзамен комплексный (Э комп.); зачет (З); дифференцированный зачет (ДЗ); по практикам - зачет, по профессиональному модулю – экзамен квалификационный (ЭК.). Экзамен проводится в освобожденный от занятий день.

Зачет, дифференцированный зачет проводится за счет времени, выделенного на изучение учебной дисциплины, междисциплинарного курса и проведение практики.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся.

Обязательными экзаменами по общеобразовательному циклу по базовым дисциплинам являются экзамены по учебным дисциплинам: ОУД.01 Русский язык, ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия сдаваемые обучающимися в письменной форме; ОУД.02 Иностранный язык (английский), ОУД.04 История, ОУД.09 Химия сдаваемые обучающимися в устной форме.

Дисциплины и МДК по которым предусмотрен зачет с оценкой:

Общеобразовательный цикл

ОУД.01.02 Литература

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.07 Информатика

ОУД.08 Физика

ОУД.10 Обществознание (вкл.экономику и право)

ОУД.11 Биология

ОУД.12 География

ОУД.13 Экология

ОУД.14 Астрономия

УД.15 Кубановедение

УД.16 Основы финансовой грамотности

УД.17 Основы предпринимательской деятельности

УД.18 Русская родная литература

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

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.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.11 Организация обслуживания

ОП.12 Специальный рисунок и лепка

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

ОП.14 Психология общения

Профессиональный цикл

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения

кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Практика: УП.01 и ПП.01

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практика: УП.02 и ПП.02

Практика: УП.03 и ПП.03

Практика: УП.04 и ПП.04

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Практика: УП.05 и ПП.05

Итого дифференцированных зачетов* - 40

*-в указанное количество входят дифференцированные зачеты по физической культуре.

4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Порядок проведения ГИА определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам в ГБПОУ КК ПАТИС, утвержденного приказом техникума от 12 января 2018 г. № 2 и Программой ГИА по профессии.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

ГИА проводится в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени, отведенный на ГИА в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - 72 часа.

График проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.