

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК ПАТИС

Е.А. Кутузова

2022г.



## 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
<b>Всего</b>	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
<b>Всего</b>	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 (2022-2026)

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													
			Теоретического обучения						лаб. и практ. занятий	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.	8 сем. 21 нед.				
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	Иностраный 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			
<b>ИТОГО</b>			<b>43/40ДЗ</b>	<b>11Э/5Эк</b>	<b>5832</b>	<b>50</b>	<b>3694</b>	<b>2108</b>	<b>1514</b>	<b>1836</b>	<b>156</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
Промежуточная аттестация														36	36	36	36	36	36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																
<b>ВСЕГО</b>				<b>5904</b>																
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

			<p>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</p>
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	6	<p>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</p>
ОУД.14	Астрономия	36	<p>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</p>
УД.15	Кубановедение	57	<p>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»</p>
УД.16	Основы финансовой грамотности	36	<p>Методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования разработанные участниками реализации мероприятий Стратегии повышения финансовой грамотности в</p>

			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
<b>Итого по общепрофессиональному циклу</b>		<b>324</b>	<b>826</b>	<b>282</b>	<b>22</b>
				<b>220</b>	

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работа
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>248</b>	<b>386</b>	<b>138</b>	<b>4</b>
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	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>556</b>	<b>732</b>	<b>176</b>	<b>6</b>
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	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>308</b>	<b>446</b>	<b>138</b>	<b>6</b>
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	

<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>240</b>	<b>286</b>	<b>46</b>	<b>6</b>
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	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>520</b>	<b>790</b>	<b>270</b>	<b>6</b>
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	
<b>Итого по общепрофессиональному циклу</b>		<b>1872</b>	<b>2640</b>	<b>336</b>	<b>28</b>
				<b>432</b>	


- 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.