

Утверждаю
Директор Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
_____ Е.С. Назарова
«11» июня 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»
по профессии **43.01.09** **Повар, кондитер**
(код) (наименование профессии)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

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

Год начала подготовки по учебному плану: 2019

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. №1569

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	32,25	5	3	0,75	0	11	52
II курс	23	6	9	3	0	11	52
III курс	24,5	6	9	1,5	0	11	52
IV курс	19,25	8	11	0,75	2	2	43
Всего	99	25	32	6	2	35	199

2. План учебного процесса.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час.в семестр)								
			1 сем. 17 недель								2 сем. 24 недели	3 сем. 17 недель	4 сем. 24 недели	5 сем. 17 недель	6 сем. 24 недели	7 сем. 17 недель	8 сем. 24 недели		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл			1449		1449					81	208	307	305	192	302	124	74	0
ОУД.01	Русский язык и Литература			285		285	273	10				68	78	71	68	0	0	0	0
ОУД 01.01	Русский язык		-/-/Э/-/-/-/-	112		112	102	7			27	26	26	30	30	0	0	0	0
ОУД 01.02	Литература		-/-/ДЗ/-/-/-/-	173		173	171	3				42	52	41	38	0	0	0	0
ОУД 02	Иностранный язык		-/-/-/-/ДЗ/-/-	171		171	171					0	22	34	17	50	48	0	0
ОУД 03	Математика		-/-/Э/-/-/-/-	228		228	228				27	40	62	61	65	0	0	0	0
ОУД 04	История		-/-/-/-/ДЗ/-/-	171		171	171	0				0	35	57	18	61	0	0	0
ОУД 05	Физическая культура		З/З/З/ДЗ/-/-/-	171		171	10	161				34	44	34	24	35	0	0	0
ОУД 06	Основы безопасности жизнедеятельности		-/ДЗ/-/-/-/-/-/-	72		72	42	30				36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД 07	Информатика		-/ДЗ/-/-/-/-/-/-	108		108	54	54				30	30	48	0	0	0	0	0
ОУД 10	Обществознание		-/-/-/-/-/ДЗ/-/-	171		171	171					0	0	0	0	71	26	74	0
ОУД 16	География		-/-/-/-/ДЗ/-/-	72		72	54	18				0	0	0	0	41	31	0	0
ОУД.20	Астрономия		-/-/-/-/ДЗ/-/-	36		36	34	6				0	0	0	0	17	19	0	0
	Профильные общеобразовательные дисциплины			423		423	362	61				120	116	83	32	0	0	38	34
ОУД 08	Физика		-/-/ДЗ/-/-/-/-/-	108		108	92	16				34	35	39	0	0	0	0	0

ОУД 09	Химия		-/-/Э/-/-/-/-	171		171	147	24			27	52	43	44	32	0	0	0	0
ОУД 15	Биология	-/ДЗ/-/-/-/-/-		72		72	55	17				34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД 17	Экология	-/-/-/-/-/-/ДЗ		72		72	68	4				0	0	0	0	0	0	38	34
	Предлагаемые Общеобразовательные учебные дисциплины			180		180	142	26				0	0	0	0	0	34	110	0
ОУД.18	Технология проектной деятельности	-/-/-/-/-/ДЗ/-		76		76	74	26				0	0	0	0	0	34	42	0
ОУД.19	Родной язык и литература	-/-/-/-/ДЗк/-		68		68	0	0				0	0	0	0	0	0	68	0
ОУД.19.01	Родной язык	-/-/-/-/-/ДЗ/-		34		34	0	0				0	0	0	0	0	0	34	0
ОУД.19.02	Литература	-/-/-/-/-/ДЗ/-		34		34	0	0				0	0	0	0	0	0	34	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			579	107	472	241	231				123	73	40	24	36	58	123	102
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ/-/-/-/-/-		70	14	56	33	23				30	40	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/ДЗ/-/-/-/-/-		64	12	52	32	20				0	0	40	24	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/ДЗ/-/-/-/-/-		84	16	68	48	20				51	33	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/ДЗ		60	12	48	28	20				0	0	0	0	0	0	33	27
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/-/ДЗ/-/-		42	8	34	22	12				0	0	0	0	0	42	0	0
ОП.06	Охрана труда	-/ДЗ/-/-/-/-/-/-		42	8	34	22	12				42	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/ДЗ		44	8	36	2	34				0	0	0	0	0	0	17	27
ОП.09	Физическая культура			40	4	36	5	31				0	0	0	0	0	0	22	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/ДЗ/-/-		36	7	29	11	18				0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/ДЗ		64	12	52	21	31				0	0	0	0	0	0	34	30
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-/-/-/-/-/-/ДЗ		33	6	27	17	10				0	0	0	0	0	16	17	0
ПМ.00	Профессиональные модули			2985	158	2827	411				135	161	341	184	508	301	594	267	629
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			350	24	326	62	48	216			161	189	0	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-/Эк/-/-/-/-/-	32	4	28	10	18			9	17	15	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-/Эк/-/-/-/-/-	102	20	82	52	30			18	72	30	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		-/ДЗ/-/-/-/-/-	108		108						72	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	108		108						0	108	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			844	44	800	104	84	612			0	152	184	508	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/Эк/-/-/-/-	32	4	28	14	14			9	0	10	10	12	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/Эк/-/-/-/-	200	40	160	90	70			18	0	70	66	64	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика		-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	288		288						0	72	108	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика		-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	324		324						0	0	0	324	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			471	25	446	70	52	324			0	0	0	0	159	312	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/-/Эк/-/-/-	32	2	30	22	8			9	0	0	0	0	12	20	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		-/-/-/-/Эк/-/-/-	115	23	92	48	44			18	0	0	0	0	75	40	0	0
УП.03	Учебная практика			144		144						0	0	0	0	72	72	0	0
ПП.03	Производственная практика			180		180						0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			424	24	400	76	36	288			0	0	0	0	142	282	0	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/Эк/-/	32	4	28	20	8		9	0	0	0	0	16	16	0	0		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/Эк/-/	104	20	84	56	28		18	0	0	0	0	54	50	0	0		
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/ДЗ/-/	144		144					0	0	0	0	72	72	0	0		
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/-/ДЗ/-/	144		144					0	0	0	0	0	144	0	0		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		896	41	855	99	72	684		0	0	0	0	0	0	267	629		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/Эк	40	6	34	22	12		9	0	0	0	0	0	0	17	23		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/Эк	172	35	137	77	60		18	0	0	0	0	0	0	106	66		
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/ДЗ	288		288					0	0	0	0	0	0	144	144		
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-/ДЗ	396		396					0	0	0	0	0	0	0	396		
	Промежуточная аттестация		216		216					0	27	0	108	0	54	0	27		
Самостоятельная работа					265														
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)		72		72												72		
Всего			5904	265	5639				216	612	864	612	864	612	864	612	864		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Учебная практика -900 час (25 нед.); производственная практика -1152 часов (32 нед.), всего практики - 57 недели Государственная (итоговая) аттестация: В виде демонстрационного экзамена				Всего	дисциплин и МДК					540	621	504	324	540	342	468	225		
					учебной практики	900					72	108	108	108	72	144	144	144	
					производств.практики	1152					0	108	0	324	0	324	0	396	
					экзаменов						0	1	0	4	0	2	0	1	
					дифф. зачетов						1	6	2	4	2	8	2	7	
									1	1	1	1	1	0	2	0			

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

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Товароведения продовольственных товаров;
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	Иностранного языка;
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. **43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемого в пределах ППКРС, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. На основании Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (с изм. от 01.05.2019)
2. Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ.
3. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

4. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200)
5. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
6. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями)
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
9. Приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004 N 1312 (ред. от 01.02.2012) "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования"
10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
11. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

12. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
13. Письмо Минобрнауки России № 03 - 1180 от 29.05.2007г. «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».
14. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО», с уточнениями 2017г (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017)
15. Приказ №1580 от 15.12.14 г. О внесении изменений о Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г, зарегистрированный 15.01.2015 г.
16. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.
17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.
18. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
19. Методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, направленными письмом Минобрнауки России от 15.06.2018 № 06-1090.
20. Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Учебный план предусматривает:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **продолжительность учебной недели** - пятидневная
- **продолжительность занятий** - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, один перерыв 20/30 минут на организацию обеда для всех групп;
- **объем образовательной нагрузки** составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;
- **общая продолжительность каникул** составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 35 недель (по 11 недель на первом, втором и третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвертом курсе);
- **текущий контроль успеваемости** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

- **виды практик:** при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 2052 часов (57 недель)

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

Общее количество часов учебной практики -900 часов: в том числе

- на первом курсе – 180 часов;
- на втором курсе – 216 часов;
- на третьем курсе – 216 часов;
- на четвертом курсе – 288 часов.

При прохождении производственной практики предусмотрено выполнение практической квалификационной работы.

Общее количество часов производственной практики 1152 часа:

- на первом курсе – 108 часов;
- на втором курсе – 324 часа;
- на третьем курсе – 324 часа;
- на четвертом курсе – 396 часов.

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в лабораториях на базе колледжа. Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях общественного питания независимо от их организационно - правовых форм согласно заключенным договорам.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Письмом недель, 2052 часа.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312» на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 72 часа - 2/3 часа в неделю.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 2052 часов, распределено на изучение 9 базовых и 4 профильных учебных дисциплин. Профильными дисциплинами естественнонаучного профиля являются физика, химия, биология, экология.

Образовательной организацией на Педагогическом совете (Протокол № 5 от 11. 06. 2019г.) согласно писем Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259 и от 20.06.2017 № ТС-194/08 было решено 180 часов выделенных на дополнительные учебные дисциплины распределить следующим образом: Технология проектной деятельности – 76 часов, Родной язык и литература-68 часов. 36 часов выделенных на изучение учебной дисциплины «Астрономия» базового уровня, как обязательной дисциплины были перераспределены за счет часов предусмотренных на изучение дополнительных учебных дисциплин. Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, работа над проектом заканчивается в седьмом семестре

В образовательной организации ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» оценивается качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по дисциплинам «Русский язык», «Математика» в письменной форме, по профильной дисциплине общеобразовательного цикла «Химия» - в устной форме. Задания составляются преподавателями на основании Федерального базисного учебного плана и Методических рекомендаций по проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования по всем учебным предметам в форме государственного выпускного экзамена (письменная форма).

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

профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» («ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015 г. регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г ФГАУ «ФИРО»), с уточнениями 2017г (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017)

На основе соответствующих примерных программ разработаны рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла.

4.2. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 60 часов.

11.06.2019г. на заседании Педагогического совета (Протокол №5) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с социальным партнером и работодателем ООО «Гости» А.И.Кондрашкиным.

4.3. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части.

Решением Педагогического совета от 11. 06. 2019г. объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 255 часа;
- на междисциплинарные курсы – 213 часа;
- на учебную практику – 468 часа;
- на производственную практику – 432 часа.

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет вариативной части были выделены часы на освоение ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 64 часа, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 33 часа.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов	Обязательная учебная нагрузка
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	255
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	28
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	48
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП.05 Основы калькуляции и учета	10
ОП.06 Охрана труда	6
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	8
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	33
П.00 Профессиональный цикл	
ПМ.00 Профессиональные модули	213
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	19
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44
Учебная практика	468
Производственная практика	432
Итого	1368

4.4. Формы проведения консультаций.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

4.5. Формы проведения промежуточной аттестации.

При освоении ППКРС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в качестве форм промежуточной аттестации применяются: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 216 часов:

- на 1 курсе предусмотрены - 2 зачета, 7 дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, 1 экзамен.
- на 2 курсе предусмотрены –2 зачета, 6 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, 4 экзамена, в том числе 3 экзамена по общеобразовательным дисциплинам – по русскому языку, математике (в письменной форме), химии – устно; 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС СПО
- на 3 курсе предусмотрены – 1 зачет, 10 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на дисциплину, 2 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО
- на 4 курсе предусмотрены – 2 зачета, 9 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС СПО

4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 2 недели в конце всего курса обучения. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.