

Утверждаю
директор Государственное бюджетное
профессиональное общеобразовательное
учреждение Симферопольский
колледж сферы обслуживания и дизайна»

«29» августа 2017г.

И.В.Чуприна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

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 ППКРС - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Год начала подготовки по учебному плану: 2017г.

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	35	6	0	0	0	11	52
II курс	24	4	10	3	0	11	52
III курс	23	7	9	2	0	11	52
IV курс	23	8	7	1	2	2	43
Всего	105	25	26	6	2	35	199

2. План учебного процесса.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы								Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				Учебная нагрузка обучающихся (час.)								I курс		II курс		III курс		IV курс	
				ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						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
						Всего во взаимодействии с преподавателем		По учебным дисциплинам и МДК		производственной и учебной	Консультации								
Теоретического обучения	лаб. и практик занятий	Теоретического обучения	лаб. и практик занятий																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
				2052	0	2052						344	461	355	265	237	138	218	34
О.00	Общеобразовательный цикл			1449	0	1449	1174	275			108	224	345	251	218	237	104	70	0
ОУД 01.01	Русский язык		-/-/Э/-/-/-/-	112		112	102	10			36	26	26	30	30	0	0	0	0
ОУД 01.02	Литература		-/-/ДЗ/-/-/-/-	173		173	171	2				42	52	41	38	0	0	0	0
ОУД 02	Иностранный язык		-/-/ДЗ/-/-/-	171		171	171					0	22	34	22	50	43	0	0
ОУД 03	Математика		-/-/Э/-/-/-/-	228		228	228				36	40	62	61	65	0	0	0	0
ОУД 04	История		-/-/ДЗ/-/-/-/-	171		171	171	0				0	41	51	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				46	62	0	0	0	0	0	0
ОУД 10	Обществознание		-/-/ДЗ/-/-/-/-	171		171	171					0	0	0	21	50	30	70	0
ОУД 16	География		-/-/ДЗ/-/-/-/-	72		72	54	18				0	0	0	0	41	31	0	0
Профильные общеобразовательные дисциплины				423	0	423	362	61				120	116	68	47	0	0	38	34
ОУД 08	Физика		-/-/ДЗ/-/-/-/-	108		108	92	16				34	35	24	15	0	0	0	0
ОУД 09	Химия		-/-/Э/-/-/-/-	171		171	147	24			36	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	0	180	144	36			0	0	36	0	0	34	110	0
ОУД 18	Технология проектной деятельности	-/-/-/-/- /ДЗ/-	110		110	74	36			0	0	0	0	0	34	76	0
ОУД 19	Родная литература	-/-/-/-/- /ДЗ/-	34		34	34	0			0	0	0	0	0	0	34	0
ОУД 20	Астрономия	-/-/-ДЗ/-/- /-	36		36	36	0			0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		664	29	635	349	286			104	72	64	0	84	36	114	190
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ/-/-/-/- /-	70	0	70	47	23			30	40	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/ДЗ/-/-/- /-	64	0	64	44	20			0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/ДЗ/-/-/- /-	64	0	64	44	20			32	32	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/- /ДЗ	60	4	56	36	20			0	0	0	0	0	0	30	30
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/-/ДЗ/ /-	60	4	56	33	23			0	0	0	0	24	36	0	0
ОП.06	Охрана труда	-/ДЗ/-/-/-/- /-	42	0	42	28	14			42	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/- /ДЗ	60	4	56	2	54			0	0	0	0	0	0	30	30
ОП.09	Физическая культура		40	2	38	5	33			0	0	0	0	0	0	22	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/ДЗ/ /-	60	4	56	28	28			0	0	0	0	60	0	0	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/- /ДЗ	64	5	59	28	31			0	0	0	0	0	0	32	32
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-/-/-/-/-/- /ДЗ	80	6	74	54	20			0	0	0	0	0	0	0	80
ПМ.00	Профессиональные модули		2900	56	2844	2844			108	164	331	193	491	291	618	280	532

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					373	0	373	323	50	216			164	101	0	108	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/Эк/-/-/-/-				55	0	55	35	20			6	32	23	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/Эк/-/-/-/-				102	0	102	72	30			14	60	42	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-/-/-/-						108						72	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-						108						0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					730	2	728	642	86	468			0	230	193	307	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Эк/-/-/-/-				66	0	66	50	16			6	0	32	28	6	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Эк/-/-/-/-				196	2	194	124	70			18	0	90	81	25	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-/-						216	216					0	108	84	24	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-/-						252	252					0	0	0	252	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					519	14	505	449	56	324			0	0	0	76	145	298	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/Эк/-/-				50	4	46	34	12			6	0	0	0	10	20	20	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/Эк/-/-				145	10	135	91	44			14	0	0	0	30	71	44	0	0
УП.03	Учебная практика							144						0	0	0	36	54	54	0	0
ПП.03	Производственная практика							180						0	0	0	0	0	180	0	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.

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. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.12.2014, с изм. от 02.05.2015) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016)
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. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении 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)
5. Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
6. Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
7. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306)

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. 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».
11. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.
12. 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.
13. 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)
14. 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.
15. 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;
16. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
17. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
18. 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, а так же перемена 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 1836 часов (51 неделя)

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 – 216 часов;
- на втором курсе – 144 часов;
- на третьем курсе – 252 часа
- на четвертом курсе – 288 часа

При прохождении производственной практики предусмотрено выполнение практической квалификационной работы.

Общее количество часов производственной практики 936 часа:

- на первом курсе – 0 часов;
- на втором курсе – 360 часов;
- на третьем курсе – 324 часа
- на четвертом курсе – 252 часов

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в мастерских, 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 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».

Профиль получаемого образования – естественнонаучный.

Общеобразовательный цикл реализуется в течение восьми семестров. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС. Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

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 №1 от 29.08.2017г, было решено за счет вариативной части федерального компонента, выделенной на изучение общеобразовательных дисциплин (180 часов), ввести 3 дисциплины общеобразовательного цикла – «Технология проектной деятельности», «Основы бюджетной грамотности», «Астрономия». Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, работа над проектом заканчивается в шестом семестре

Наименование предмета	Добавленное количество часов	Обоснование
1	2	3
Технология проектной деятельности	110	Развитие познавательных, творческих навыков студентов, умений самостоятельно конструировать свои знания, умений ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического мышления.
Основы бюджетной грамотности	34	Дисциплина закладывает фундамент для дальнейшего развития навыков студентов в планирования бюджета и сбережений. Финансовое образование может помочь в решении проблемы финансирования образования или решения жилищной проблемы через бюджетное планирование, привлечение и эффективное управление кредитными ресурсами. Бюджетная грамотность необходима для управления личными финансами, оптимизации соотношения сбережения – потребление, оценки рисков и принятия разумных решений при инвестировании сбережений, при пользовании различными финансовыми продуктами и услугами, и, конечно, для планирования пенсионного обеспечения. Бюджетная грамотность студентов способствует притоку наличных денежных средств граждан в экономику страны, развитию конкуренции на финансовых рынках и укреплению финансовой стабильности государства
Астрономия	36	Астрономия влияет на формирование и расширение представлений студента о мире и Вселенной, а так же содержание предмета направленно на изучение современной науки и техники, формирование основ знаний о методах, результатах исследований, фундаментальных законах природы небесных тел.

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 этих 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.

29.08.2017 г. на заседании педагогического совета (Протокол № 1) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер с социальными партнерами и работодателями «Трактир купца Сарибана» А.И.Кондрашкиным

4.3. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части.

Решением Педагогического совета от 29. 08. 2017 г. 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 - 340 часа;
- на междисциплинарные курсы – 416 часа;
- на учебную практику – 396 часа;
- на производственную практику – 216 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 – 80 часа.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов	Обязательная учебная нагрузка
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	340
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	28
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП. 05 Основы калькуляции и учета	28
ОП.06 Охрана труда	6
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	24
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	80
П.00 Профессиональный цикл	
ПМ.00 Профессиональные модули	416
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	23

полуфабрикатов	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	68
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	49
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	26
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	56
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	74
Учебная практика	396
Производственная практика	216
Итого	1368

4.4. Формы проведения консультаций.

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

4.4. 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, 6 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, 8 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 – 9 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 - 9 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), 1 зачет, 1 комплексный экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС СПО

4.5. 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.