

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 17.08.2023 17:37:29
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Краснодарский монтажный техникум»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения: очная
Срок получения образования 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс обучения	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1 курс	40	-	-	1		11	52
2 курс	26	5	8	2		11	52
3 курс	19	7	13	2		11	52
4 курс	19	5	13	2	2	2	43
Всего	104	17	34	7	2	35	199

На втором курсе обучения проводятся учебные сборы в счет недели каникул

2 План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 2023

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	Объем образовательной нагрузки (час.)	в т.ч. в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной	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	8 сем. 21 нед
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий											
											17/0/0	23/0/0	16/0/0	10/5/8	11/5/0	8/2/13	9/2/5	10/3/8	
О.00	Общеобразовательный цикл	ЭЭ/1Э комп/1 0Дх/3Д Зкомп	2124	338	0	2052	986	1066	0	48	24	612	828	462	78	72	0	0	0
ОД.01.	Русский язык	Э,2	90			72	36	36		12	6	34	38						
ОД.02	Литература	ДЗ*комп,3	144			144	68	76				34	74	36					
ОД.03	История	Э,2	154			136	90	46		12	6	68	68						
ОД.04	Обществознание	ДЗ,3	108			108	56	52				38	34	36					
ОД.05	География	ДЗ,3	108			108	48	60				34	38	36					
ОД.06	Иностранный язык	ДЗ,3	144	144		144	0	144				34	74	36					
ОД.07	Математика	Э,4	250	50		232	182	50		12	6	60	66	60	46				
ОД.08	Информатика	ДЗ,3	144	118		144	26	118				48	54	42					
ОД.09	Физическая культура	3,1ДЗ,2	72			72	14	58				38	34						
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,2	68			68	22	46				34	34						

ОД.11	Физика	З,ДЗ** комп,3	144	26		144	106	38				54	54	36					
ОД.12	Химия	Экомп, 3	153			144	50	94		6	3	34	56	54					
ОД.13	Биология	Экомп, 3	153			144	84	60		6	3	34	56	54					
ОД.14	Индивидуальный проект	ДЗ,4	32			32	0	32							32				
ОДД.00	Дополнительные дисциплины		360	0	0	360	204	156	0	0	0	68	148	72	0	72	0	0	0
ОДД.01	Родной язык	ДЗ,2	36			36	10	26					36						
ОДД.02	Родная литература	ДЗ* комп,3	36			36	10	26						36					
ОДД.03	Право	ДЗ,2	72			72	38	34				34	38						
ОДД.04	Экономика	ДЗ,2	72			72	38	34				34	38						
ОДД.05	Астрономия	ДЗ**зк омп,3	36			36	30	6						36					
ОДД.06	Экология		36			36	18	18					36						
ОДД.07	Основы финансовой грамотности	ДЗ***к омп,5	36			36	30	6								36			
ОДД.08	Основы бережливого производства	ДЗ***к омп,5	36			36	30	6								36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		890	510	42	818	358	460	0	18	12	0	0	40	90	188	190	152	200
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э,6	78	18	6	54	36	18		12	6				20	40			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ,5	76	16	4	72	56	16					26	32	18				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э,5	78	64	2	64	50	14		6	6				66				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,6	46	12	2	44	32	12								46			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ,8	50	12	6	44	32	12										20	30
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,4	36	10	2	34	24	10						36					

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,8	128	126	2	126	0	126								36	40	28	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,4	36	18	2	34	16	18						14	22				
ОП.09	Физическая культура	З,ЗДЗ,4	40	40	0	40	0	40								18	22		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,8	50	32	2	48	16	32										12	38
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ,8	52	20	4	48	28	20										14	38
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	ДЗ,8	76	68	4	72	4	68										40	36
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	ДЗ,6	72	68	0	72	4	68								30	42		
ОП.14	Психология общения	ДЗ,8	72	6	6	66	60	6										38	34
П.00	Профессиональный цикл	4Э/5Э м/6ДЗ	2818	2128	30	802	510	292	1836	96	54	0	0	74	660	316	638	424	556
	Профессиональные модули																		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1Э/1Э м комп	410	302	4	130	80	50	252	12	12	0	0	74	312	0	0	0	0
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э,З	54	20	2	40	20	20		6	6			42					
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эм комп,4	92	30	2	90	60	30						32	60				
УП.01	Учебная практика		108	108					108						108				
ПП. 01	Производственная практика		156	144					144	6	6				144				

МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		48	8	2	46	38	8										24	24
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		70	28	2	68	40	28										24	46
УП.04	Учебная практика		72	72					72										72
ПП.04	Производственная практика		126	108					108	12	6								108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1Э/1Э м /3ДЭ	828	650	4	212	138	74	576	24	12	0	0	0	320	140	332	0	0
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Д3,4	42	10	2	40	30	10						42					
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э,6	192	64	2	172	108	64		12	6				62	68	44		
УП.05	Учебная практика	Д3,5	144	144					144						72	72			
ПП.05	Производственная практика	Д3,6+1 Эм	450	432					432	12	6	0			144		288		
ИТОГО			5832	3268	72	3672	1854	1818	1836	162	90	612	828	576	828	576	828	576	756
Государственная итоговая аттестация			72																
ВСЕГО			5904																
					Всего	Дисциплин и МДК						612	828	576	360	396	288	324	360
Государственная итоговая аттестация:						Учебной практики						0	0	0	180	180	72	72	108

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена	Производственной практики	0	0	0	288	0	468	180	288
	Экзаменов	0	2	2	2	2	2	2	2
	ДЗ	1	5	6	4	4	4	1	6
	Зачётов	0	0	0	0	0	0	0	0

Наименование	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	Объем образовательной нагрузки (час.)	в т.ч. в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
					самостоятельная работа	Нагрузка по взаимодействию с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс												
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практическим учебным занятиям и производственной практике	Консультации									Промежуточные аттестации										
							Теоретическое обучение	лаб. и практич. занятия			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.											
																			170/0	230/0	160/0	10/5/8	11/5/0	6/2/13	9/2/5	10/3/8			
О 00	Общеобразовательный цикл	ДЗ/Эксп/ИДЗ/ЗР/Эксп	2124	364	0	2052	960	1092	0	48	24	612	828	462	78	72	0	0	0										
ОД 01	Русский язык	З.2	90			72	36	36		12	6	34	38																
ОД 02	Литература	ДЗ*компл.3	144			144	68	76				34	74	36															
ОД 03	История	З.2	154			136	90	46		12	6	68	68																
ОД 04	Обществознание	ДЗ.3	108			108	56	52				38	34	36															
ОД 05	География	ДЗ.3	108			108	48	60				34	38	36															
ОД 06	Иностранный язык	ДЗ.3	144	144		144	0	144				34	74	36															
ОД 07	Математика	З.4	250	76		232	156	76		12	6	60	66	60	46														
ОД 08	Информатика	ДЗ.3	144	118		144	26	118				48	54	42															
ОД 09	Физическая культура	З.1/ДЗ.2	72			72	14	58				38	34																
ОД 10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ.2	68			68	22	46				34	34																
ОД 11	Физика	З,ДЗ**компл.3	144	26		144	106	38				54	54	36															
ОД 12	Химия	Экспл.3	153			144	50	94		6	3	34	56	54															
ОД 13	Биология	Экспл.3	153			144	84	60		6	3	34	56	54															
ОД 14	Индивидуальный проект	ДЗ.4	32			32	0	32																					
ОДД.00	Дополнительные дисциплины		360	0	0	360	204	156	0	0	0	68	148	72	0	72	0	0	0										
ОДД 01	Родной язык	ДЗ.2	36			36	10	26					36																
ОДД 02	Родная литература	ДЗ*компл.3	36			36	10	26						36															
ОДД 03	Право	ДЗ.2	72			72	38	34				34	38																
ОДД 04	Экономика	ДЗ.2	72			72	38	34				34	38																
ОДД 05	Астрономия	ДЗ**компл.3	36			36	30	6						36															
ОДД 06	Экология		36			36	18	18					36																
ОДД 07	Основы финансовой грамотности	ДЗ***компл.5	36			36	30	6																	36				
ОДД 08	Основы бережливого производства	ДЗ***компл.5	36			36	30	6																	36				

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		890	510	42	818	358	460	0	18	12	0	0	40	90	188	190	152	200	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э.6	78	18	6	54	36	18		12	6					20	40			
ОП.02	Основы товародела и производственных товаров	ДЗ.5	76	16	4	72	56	16						26	32	18				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э.5	78	64	2	64	50	14		6	6					66				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ.6	46	12	2	44	32	12									46			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ.8	50	12	6	44	32	12										20	30	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ.4	36	10	2	34	24	30							36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	ДЗ.8	128	126	2	126	0	126								36	40	28	24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ.4	36	18	2	34	16	18					14	22						
ОП.09	Физическая культура	1,3,ДЗ.4	40	40	0	40	0	40								18	22			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной	ДЗ.8	50	32	2	48	16	32										12	38	
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ.8	52	20	4	48	28	20										14	38	
ОП.12	Специальный рисунок и лека	ДЗ.8	76	68	4	72	4	68										40	36	
ОП.13	Художественная роска овощей и фруктов	ДЗ.6	72	68	0	72	4	68								30	42			
ОП.14	Психология общения	ДЗ.8	72	6	6	66	60	6										38	34	
П.00	Профессиональный цикл		2818	2128	30	802	510	292	1836	96	54	0	0	74	660	316	638	424	556	
	Профессиональные модули	4Э/5Эм/6ДЗ																		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ГЭ/ГЭм/ком	410	302	4	130	80	50	252	12	12	0	0	74	312	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э.3	54	20	2	40	20	20		6	6			42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эм/ком,4	92	30	2	90	60	30						32	60					
УП.01	Учебная практика		108	108					108						108					
ПП.01	Производственная практика		156	144						144	6	6			144					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭЭ/ГЭм/ДЗ	794	618	8	192	114	78	540	36	18	0	0	0	28	176	306	230	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ.5	42	16	2	40	24	16				0		28	14					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э,Э	194	62	6	152	90	62		24	12					54	54	50		
УП.02	Учебная практика	ДЗ.6	180	180					180				0			108	72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ.7+ГЭм	378	360					360	12	6		0			180	180			

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

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий и мастерских
КАБИНЕТЫ	
1.	русского языка
2.	литературы
3.	истории;
4.	обществознания
5.	географии
6.	иностранного языка;
7.	математики
8.	информатики
9.	основ безопасности жизнедеятельности
10.	физики
11.	химии
12.	биологии
13.	социально-экономических дисциплин
14.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
15.	товароведения продовольственных товаров
16.	технологии кулинарного и кондитерского производства
17.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
18.	технического оснащения и организации рабочего места
ЛАБОРАТОРИИ	
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	
1	спортивный зал
ЗАЛЫ	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум» (далее соответственно – ООП СПО ППКРС, техникум) разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

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

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

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» (с изменениями и дополнениями);

распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022г. регистрационный №70167)

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. №44898

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

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12.09.2022 № 70034);

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с

учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 25.08.2021 № Р-198 «Об утверждении методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам («Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия») с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020г. №Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;

приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») с изменениями и дополнениями;

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный № 68148);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270)

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»;

письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 г. № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования».

примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (ПООП СПО) программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум», утвержденный приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 28 октября 2014 года №4769;

локальные акты техникума

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.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся – 36 академических часа, 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, перерывы на обед по 20 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 знаний по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, практику.

Формы и процедуры текущего контроля знаний 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 56 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

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

Порядок проведения учебной и производственной практики

Планом предусмотрены следующие виды практик - учебная и производственная в объеме 1836 часов (65,2% 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 концентрированно. 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. Краснодара и Краснодарского края по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу о допуске к прохождению практики. 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		Производственная практика	
1 курс	–	1 курс	–
2 курс	180 часов	2 курс	288 часов
3 курс	252 часа	3 курс	468 часов
4 курс	180 часов	4 курс	468 часов

Организация консультаций

Консультации для обучающихся предусмотрены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым в качестве промежуточной аттестации запланирован экзамен. Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Объем нагрузки на консультации – 162 часа.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, комплексного экзамена, экзамена по модулю, 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 (в том числе с оценкой) – за счет часов, отводимых на освоение соответствующей

	кулинарных изделий, закусок									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8								8
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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	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	2						2		
	Итого	72	0	0	2	10	8	10	6	36

4.1 Формирование общеобразовательного цикла

В соответствии с требованиями ФГОС СОО при разработке учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, включающий 13 обязательных дисциплин:

- русский язык
- литература
- история;
- обществознание
- география
- иностраный язык;
- математика
- информатика
- физическая культура
- основы безопасности жизнедеятельности
- физика
- химия
- биология

Учебный план предусматривает выполнение индивидуального проекта и изучение дополнительных общеобразовательных дисциплин.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО, зачёта, дифференцированного зачета (зачёт с оценкой), за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину

4.2 Формирование структуры ООП 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 цикловой методической комиссии профессионального цикла профотделения). 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:

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	
				Всего	в том числе самостоятельная работа
Общепрофессиональный цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	78	- 42	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	76	40	4
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	78	42	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	46	10	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	50	18	6

ОП.06	Охрана труда	36	36	-	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	128	92	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36	-	
ОП.09	Физическая культура	40	40	-	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	50	50	2
ОП.11	Организация обслуживания	0	52	52	4
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	0	76	76	4
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	0	72	72	
ОП.14	Психология общения	0	72	72	6
Итого по общепрофессиональному циклу		324	890	134 432	
Профессиональный цикл					
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	410	162	4
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	54	22	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	794	238	8

МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	42	10	2
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	194	66	6
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	470	162	10
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	48	16	8
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	116	20	2
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, напитков разнообразного ассортимента	240	316	76	4
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	48	16	2
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	70	6	2
УП. 04	Учебная практика	72	72	-	
ПП. 04	Производственная практика	72	108	36	

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	828	308	4
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	42	10	2
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	192	64	2
УП. 05	Учебная практика	144	144	-	
ПП. 05	Производственная практика	216	432	108	
				108	
	Промежуточная аттестация	108			
	Итого	2304	3708	612	
				792	

	Вариативная часть
	Дополнительный объем

4.3 Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определяются решением цикловых методических комиссий и проводятся по заранее составленному расписанию.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»; утвержденного приказом техникума от 18 мая 2022 г. №517.

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 - дифференцированный зачет, по профессиональному модулю - экзамен по модулю (Э м.). Экзамен проводится в освобожденный от занятий день. Зачет, дифференцированный зачет проводится за счет времени, выделенного на изучение учебной дисциплины, междисциплинарного модуля и проведение практики.

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

4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум», утвержденного приказом техникума от 01.10.2019 г. № 964 (принято решением Управляющего совета ГБПОУ КК «КМТ» протокол от 30.09.2019 №5) и Программой ГИА по профессии.

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

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням:

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по компетенции Поварское дело.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Необходимым условием допуска обучающегося к ГИА является представление в государственную экзаменационную комиссию документов,

подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности.

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

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе

«30» 06 2023г



(подпись)

Ж.Г. Рувина

(ФИО)

Заместитель директора по учебно-производственной работе

«30» 06 2022г



Заместитель директора по учебно-методической работе

«30» 06 2023г



(подпись)

Зобнина Т.С.

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии профессионального цикла профессионального отделения

«30» 06 2023г



(подпись)

Л.А. Терехина

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии филологических дисциплин

«30» 06 2023г



(подпись)

Котлярова С.А.

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии общего гуманитарного и социально-экономического цикла

«30» 06 2023г



(подпись)

Свердловская Е.П.

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии информационных технологий

«30» 06 2023г



(подпись)

Танюшкина И.В.

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии математических и общих естественных дисциплин

«30» 06 2023г



(подпись)

Колесникова Е.З.

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии физической культуры и безопасности жизнедеятельности

«30» 06 2023г



(подпись)

Александрова Т.В.

Председатель цикловой методической комиссии экономических дисциплин

«30» 06 2023г



(подпись)

Ковалева Е.А.

(ФИО)