

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 14.03.2022 09:51:29  
Уникальный программный ключ:  
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК «КМТ»

\_\_\_\_\_ С.Н. Рябиченко  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

## 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 и 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	39	1	-	1		11	52
2 курс	27	4	8	2		11	52
3 курс	19	7	13	2		11	52
4 курс	19	5	13	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>17</b>	<b>34</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

На втором курсе обучения проводятся учебные сборы в счет недели каникул

## 2 План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промеж. уточной аттестации		ВСЕГО	Объем образовательной программы (академических часов.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	Экзамены		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		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 16 нед	4 сем. 23 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 23 нед	7 сем. 16 нед	8 сем. 21 нед	
О.00	Общеобразовательный цикл	16дз /2з	2з/ 16дз/3з	2084			0	2120												1308
ОУД.01	Русский язык		Э	132	0	114	70	44		12	6	51	63							
ОУД.02	Литература	ДЗ		171	0	171	151	20				34	47	42	48					
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ		171	0	171	0	171				51	66	54						
ОУД.04	Математика		Э, 3,4	246	0	228	130	98		12	6	66	54	54	54					
ОУД.05	История	ДЗ		186	0	186	164	22				68	44	32	42					
ОУД.06	Физическая культура	3,3, ДЗ		229	0	229	10	219				51	66	56	56					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		72	0	72	62	10				34	38							



	правовые основы профессиональной деятельности																		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		э	54	2	34	22	12		12	6				36				
ОП.06	Охрана труда	дз		36	2	34	24	10					36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-дз		128	2	126	0	126							36	40	52		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-дз		36	2	34	16	18					16	20					
ОП.09	Физическая культура	з,дз		40	0	40	0	40							18	22			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз		50	2	48	16	32										50	
ОП.11	Организация обслуживания	дз		50	2	48	28	20										50	
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	-дз		72	0	72	4	68				34	38						
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	-дз		72	0	72	4	68							30	42			
ОП.14	Психология общения	-дз		64	0	64	58	6									30	34	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	2дз, 10з	4э, 5э м	<b>2796</b>	<b>20</b>	<b>778</b>	<b>486</b>	<b>292</b>	<b>1836</b>	<b>96</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>164</b>	<b>493</b>	<b>356</b>	<b>581</b>	<b>412</b>	<b>550</b>
	Профессиональные модули																		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1дз/2з	1э/1э м	410	4	130	80	50	252	12	12	0	78	164	144	0	0	0	0

МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		42	2	40	20	20					42						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э,	110	2	90	60	30		6	6			92					
УП.01	Учебная практика	-,3		108					108				36	72					
ПП. 01	Производственная практика	3	Эм	150					144	6	6				144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1дз/ 2з/ 3з/	2э/ 1э м	784	4	186	108	78	540	36	18	0	0	0	28	212	260	230	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ		42	2	40	24	16					0		28	14			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных		Э,- ,Э	184	2	146	84	62		24	12					54	44	50	



	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента																		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	-,-		51	2	40	32	8		6	3						18	24	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	-,-		73	2	62	34	28		6	3						18	46	
УП.04	Учебная практика	3	3,8	72					72									72	
ПП.04	Производственная практика	3	19 м	114					108		6							108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1дз, 2з	1э, 19 м	822	4	206	132	74	576	24	12	0	0	0	321	144	321	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к	дз		42	2	40	30	10						42					



	реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Э	186	2	166	102	64		12	6			63	72	33					
УП.05	Учебная практика	3		144					144					72	72						
ПП.05	Производственная практика	-, -3	1Э м	450					432	12	6										
<b>ИТОГО</b>		28Д 3/10 з	11 Э/ 5Э м	<b>5760</b>	<b>40</b>	<b>3704</b>	<b>2140</b>	<b>1564</b>	<b>1836</b>	<b>156</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>		
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																	
	Промежуточная аттестация			72																	
	<b>ВСЕГО</b>			<b>5904</b>																	
	Государственная итоговая аттестация:			<b>Всего</b>								Дисциплин и МДК		612	792	504	468	360	324	324	360
	Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена											Учебной практики		0	36	72	72	216	36	72	108
												Производственной практики		0	0	0	288	0	468	180	288
												Экзаменов		0	2	2	2	2	2	2	2
												Дифференцированных зачётов		1	8	3	6	2	6	3	9
												Зачетов		0	0	0	0	0	0	0	0

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

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий и мастерских
<b>КАБИНЕТЫ</b>	
1.	Русский язык
2.	Литература
3.	Математика
4.	История
5.	Физическая культура
6.	Основы безопасности жизнедеятельности
7.	Астрономия
8.	Информатика
9.	Физика
10.	Химия
11.	Обществознание (вкл экономику и право)
12.	Биология
13.	География
14.	Экология
15.	Русская родная литература
16.	Кубановедение
17.	Основы финансовой грамотности
18.	Основы предпринимательской деятельности
19.	Социально-экономические дисциплины
20.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
21.	Товароведение продовольственных товаров
22.	Технология кулинарного и кондитерского производства
23.	Иностранный язык
24.	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
25.	Техническое оснащение и организация рабочего места
<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кондитерский цех.
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Электронный стрелковый тир
<b>ЗАЛЫ</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
2	Актальный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ КК «КМТ» (далее соответственно – ООП СПО ППКРС, техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее- СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г.) и примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181218 (решение ФУМО – протокол №3 от 18.10.2018, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При разработке настоящего учебного плана использовались следующие нормативные документы:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

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

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

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

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

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

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

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

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

инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования Министерства просвещения Российской Федерации 20.07.2020 № 05-772;

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

письмо Государственного бюджетного учреждения Краснодарского края Научно-методический центр профессионального образования от 06.09. 2018 г. №241/02-01 «О методических рекомендациях по разработке учебных планов по актуализированным ФГОС СПО»

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

приказ техникума от 20 апреля 2015 г. №357 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»;

приказ техникума от 30 августа 2019 г. №796 «Об утверждении Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»;

приказ техникума от 30 ноября 2017 г. № 966 «Об утверждении Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум».

## 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, перерыв на обед – 60 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 40 академических часов и дисциплины ОП 08 Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов.

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

### Порядок проведения учебной и производственной практики

Планом предусмотрены следующие виды практик - учебная и производственная в объеме 1836 часов (69,7% 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 зачета

Распределение времени на учебную и производственную практику:

Учебная практика		Производственная практика	
1 курс	– 36 час.;	2 курс	– 288 час.;
2 курс	– 144 час.;	3 курс	– 468 час.;
3 курс	– 252 час.;	4 курс	- 468 час
4 курс	- 180 час		

#### 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 – 1568 часов и не превышает 100 часов консультаций на группу обучающихся в год.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

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

Экзамен проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, зачет (в том числе с оценкой) – за счет часов, отводимых на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Экзамены проводятся сконцентрировано в рамках календарной недели (сессии). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру (за исключением первого) предусмотрено 2 экзамена, проводимых в рамках экзаменационной сессии.

Порядок организации самостоятельной работы обучающихся

Организация самостоятельной работы для общеобразовательных дисциплин не предусмотрена, весь объем программы реализуется во взаимодействии с преподавателем. Объем самостоятельной работы – 40 час., что составляет 1,2% от объема, отводимого на общепрофессиональный и профессиональный циклы ООП СПО. Часы самостоятельной работы фиксируются в расписании учебных занятий.

Объем нагрузки, отведённой на самостоятельную работу и элементы программы, в которые входит самостоятельная работа представлены в таблице

Индекс	Дисциплина	Всего	Семестры								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			2						

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			2				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		2					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2						2	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2				2			
ОП.06	Охрана труда	2		2					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2						2	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2			2				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2							2
ОП.11	Организация обслуживания	2							2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		2					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2			2				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2				2			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2						2	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2							2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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.	Процессы приготовления,	2						2	

05.02	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента									
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>12</b>

Форма государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), порядок ее подготовки и проведения

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

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

#### 4.1. Общеобразовательный цикл

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

Общеобразовательный цикл скомплектован из обязательных предметных областей:

Русский язык и литература;

Родной язык и родная литература

Иностранные языки;

Общественные науки;

Математика и информатика;

Естественные науки;

Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности и учебных дисциплин по выбору обучающихся.

Реализация учебной дисциплины Русская родная литература осуществляется в соответствии с Положением о реализации дисциплины «Русская родная литература» в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум» (утверждено приказом директора техникума от 27 мая 2020г. №438).

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

На изучение курса ОУД 07 «Основы безопасности жизнедеятельности» предусмотрено 72 часа.

На учебную дисциплину ОУД 06 Физическая культура отводится 229 часов, что обеспечивает их проведение 3 раза в неделю на протяжении первого-второго курса обучения.

Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам ОУД 03 Иностранный язык, ОУД 09 Информатика проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.



Распределение часов общеобразовательного цикла на изучение дополнительных учебных дисциплин по выбору

Индекс	Учебная дисциплина	Объем образовательной программы, час.	Основание
УД.17	Кубановедение	57	Для формирования целостного представления о месте и роли Кубани во всемирно-историческом процессе, на основании Приказа департамента образования и науки от 14.12.2004г. № 01.8/2228 «Об утверждении обязательного минимального содержания общего образования по Кубановедению», Постановление Законодательного Собрания Краснодарского края от 25 декабря 2013 г. N 808-П «О ходе реализации Закона Краснодарского края «О государственной политике в сфере сохранения и развития традиционной народной культуры в Краснодарском крае»
УД.18	Основы финансовой грамотности	36	Методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования, разработанные участниками реализации мероприятий Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (принята распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. № 2039-р).
УД.19	Основы предпринимательской деятельности	36	Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2000 г. №508/11-13 «Об изучении основ предпринимательской деятельности в общеобразовательных учреждениях» Распоряжение главы администрации Краснодарского края «О мерах по обучению кадров, обеспечивающих поддержку и развитие малого предпринимательства на территории Краснодарского края» от 7 июля 2004 г. №791-р

ОУД.08	Астрономия	36	Разъяснения по распределению часов общеобразовательного цикла в учебном плане при реализации программ подготовки по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в профессиональных организациях Краснодарского края в 2018 году согласованы, согласованы Научно-методическим советом профессиональных образовательных организаций Краснодарского края, протокол от 16 апреля 2018 года №2 Приказ техникума от 25 июня 2018 года № 616 «О введении учебной дисциплины Астрономия и перераспределении 15 часов ППКРС и 3 часов ППСЗ на общеобразовательную дисциплину История»
ОУД 05	История	15	Разъяснения по распределению часов общеобразовательного цикла в учебном плане при реализации программ подготовки по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в профессиональных организациях Краснодарского края в 2018 году согласованы, согласованы Научно-методическим советом профессиональных образовательных организаций Краснодарского края, протокол от 16 апреля 2018 года №2 Приказ техникума от 25 июня 2018 года № 616 «О введении учебной дисциплины Астрономия и перераспределении 15 часов ППКРС и 3 часов ППСЗ на общеобразовательную дисциплину История»
	Итого	180	

Увеличение часов общеобразовательного цикла за счет дополнительного объема

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы		
		Всего без дополнительных часов	Из дополнительного объема	Всего
ОУД.06	Физическая культура	171	58	229
ОУД.12	Обществознание (вкл экономику и право)	171	10	181

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

#### 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 от \_\_.08.2020 года №1): директора ООО «Витам» Тутов В.Н., Цыбулина С.И (ИП Цыбулин С.И.)

Вариативная часть ООП направлена формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работа
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	56	20	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	74	38	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	66	30	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	36	46	10	2

	деятельности				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	36	4	2
ОП.06	Охрана труда	36	36	-	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	128	80	2
				12	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	36	-	2
ОП.09	Физическая культура	40	40	-	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	50	50	2
ОП.11	Организация обслуживания	0	50	50	2
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	0	72	72	0
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	0	72	72	0
ОП.14	Психология общения	0	64	64	0
	<b>Итого по общепрофессиональному циклу</b>	<b>324</b>	<b>826</b>	<b>282</b>	<b>20</b>
				220	

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работа
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>248</b>	<b>386</b>	<b>138</b>	<b>4</b>

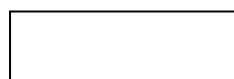
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	42	10	2
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	92	20	2
УП. 01	Учебная практика	72	108	36	
ПП. 01	Производственная практика	72	144	72	
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>556</b>	<b>730</b>	<b>174</b>	<b>4</b>
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	148	20	2
УП. 02	Учебная практика	144	180	36	
ПП. 02	Производственная практика	252	360	108	
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и</b>	<b>308</b>	<b>446</b>	<b>138</b>	<b>4</b>

	<b>подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	42	10	2
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	116	20	2
УП. 03	Учебная практика	72	108	36	
ПП. 03	Производственная практика	108	180	72	
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>240</b>	<b>286</b>	<b>46</b>	<b>4</b>
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	42	10	2
МДК.	Процессы приготовления, подготовки к	64	64	-	2

04.02	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
УП. 04	Учебная практика	72	72	-	
ПП. 04	Производственная практика	72	108	36	
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>520</b>	<b>786</b>	<b>266</b>	<b>4</b>
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	168	40	2
УП. 05	Учебная практика	144	144	-	
ПП. 05	Производственная практика	216	432	72 144	
	<b>Итого по профессиональному у циклу</b>	<b>1872</b>	<b>2634</b>	<b>330</b> 432	<b>20</b>



- часы дополнительного объема (720 час)



- часы вариативной части (612 час.)

### **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 30 августа 2019 г. №796.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса Основными формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам междисциплинарным курсам, являются: экзамен по отдельной дисциплине (Э); экзамен комплексный (Э комп.); зачет (З); дифференцированный зачет (ДЗ); по практикам - зачет, по профессиональному модулю - экзамен 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.

Обязательными экзаменами по общеобразовательному циклу по базовым дисциплинам являются экзамены по учебным дисциплинам: ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика, сдаваемые обучающимися в письменной форме.

Дисциплины и МДК по которым предусмотрен зачет с оценкой

#### **Общеобразовательный цикл**

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.05 История

ОУД.06 Физическая культура

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.08 Астрономия

ОУД.09 Информатика

ОУД.10 Физика

ОУД.11 Химия

ОУД.12 Обществознание (вкл. экономику и право)

ОУД.13 Биология

ОУД.14 География

ОУД.15 Экология

ОУД 16 Русская родная литература

УД.17 Кубановедение

УД.18 Основы финансовой грамотности

УД.19 Основы предпринимательской деятельности

#### **Общепрофессиональный цикл**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности



ОП.09 Физическая культура  
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОП.11 Организация обслуживания  
ОП.12 Специальный рисунок и лепка  
ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов  
ОП.14 Психология общения

#### **Профессиональный цикл**

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
Итого дифференцированных зачетов\* - 31

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

### **4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Порядок проведения ГИА определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум», утвержденного приказом техникума от 30 ноября 2017 г. № 966 и Программой ГИА по профессии.

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.

ГИА проводится в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

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

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

**Согласовано:**

Заместитель директора по учебной работе

«\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_ г

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ж.Г. Рувина

(ФИО)

Заместитель директора по учебно-производственной работе

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

Е.Б. Новикова

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии  
профессионального цикла профессионального отделения

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии  
филологических дисциплин

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии общего  
гуманитарного и социально-экономического цикла

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии  
информационных технологий

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии  
математических и общих естественных дисциплин

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии физической  
культуры и безопасности жизнедеятельности

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии  
экономических дисциплин

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

\_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)