

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного бюджетного
профессионального образовательного
учреждения «Амвросиевский
многопрофильный техникум»



М.Сысенко

30 августа 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев,

год начала подготовки по УП – 2022г. на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в том числе консультации*)	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1214	72	144	29	17		1476	11
II курс	957	180	288	9	42		1476	11
III курс	1041	144	180	0	111		1476	11
IV курс	693	252	396	17	46	72	1476	2
Всего	3905	648	1008	55	216	72	5904	35

2. Календарный график учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август							
	1-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08.	03-09	10-16	17-23	24-31
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

Обозначения:

T - обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

- промежуточная аттестация

= - каникулы

У - учебная практика

П - производственная практика

III - государственная итоговая аттестация

* - неделя отсутствует

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной загрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)															
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс								
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1/ семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр								
							Теоретическое обучение	В т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ				16,9 нед	23,3 нед	16,8 нед	24 нед	17 нед	24 нед	16,6 нед	24 нед								
Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа											
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.
	Общеобразовательный цикл	2/2/5/3	-/-/3	2160		2052	2052	103			99	9	333		393		281		269/15		330/22		329/62		95/6		22/3	
ОДб.00	Базовые дисциплины	2/2/5/2	-/-/1	1444		1377	1377				64	3	204		263		178		189		234		243		66			
ОДб.01	Русский язык		-, -, Э	147		132	132				12	3	17		20		17		17		17		18/12		26/3			
ОДб.02	Литература		-, -, ДЗ	192		182	182				10		34		30		28		12		28		30/10		20			
ОДб.03	Иностранный язык		-, -, ДЗ	181		171	171				10		17		30		41		18		39		26/10					
ОДб.04	Информатика и ИКТ		-, -, ДЗ, -	145		140	140	26			5		17		20		24		40/5		17		22					
ОДб.05	История (Россия в мире)		-, ДЗ, -, -	160		150	150				10		34		36		34		46/10									
ОДб.06	Родной язык (русский)		-, -, ДЗ, -	35		35	35														17		18					
ОДб.07	Астрономия		-, -, ДЗ*, -	35		24	24														24							
ОДб.08	Физическая культура		3,3, ДЗ, -	171		171	171						34		34		20		21		34		28					
ОДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности		-, ДЗ, -, -	57		57	57						17		20		10		10									
ОДб.10	Физика		-, -, ДЗ, *, -	152		140	140	12			12		17		20		24		25		24/12		30					
ОДб.11	Экономика		ДЗ, -, -, -	35		35	35	6					17		18													
ОДб.12	Право		ДЗ, -, -, -	35		35	35								35													
ОДб.13	География		-, -, ДЗ, -	75		70	70	6			5										34		36/5					
ОДб.14	Экология		-, -, ДЗ, -, -	35		35	35																35					
ОДп.00	Профильные дисциплины	-/-/1	-/-/2	716		675	675				35	6	129		130		83		80		96/10		86/25		49/3		22/3	
ОДп. 01	Математика		-, -, Э	351		333	333				15	3	61		70		39		36		36		35/15		34		22/3	
ОДп.02	Химия		-, -, Э	181		171	171	8			7	3	34		30		25		10		41/5		31/5					
ОДп. 03	Биология		-, -, Э	184		171	171	15			10	3	34		30		19		34		19/5		20/5		15/3			
П.00	Профессиональный цикл	6/7/5/7	-/-/1	3672	55	3509	1773	450		1656	66	42	269/5	5	435/12	24	312/10	9	563/17		255/5		451/22		485/10	17	739/27	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4/5/3/5	-/-/1	906	23	861	861	221			22		163/2	5	167	14	121/7	2	90/5		22/2		50/3		137	2	111/3	

ПМ 06	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд	-,-,Э*,-,	225		218	146			72		7*							135	83/7							
МДК 06.01.	Технология приготовления блюд народов мира	-,-,Э,-,	153		146	146					7							111	35/7							
УП. 06	Учебная практика	-,-,ДЗ,-,	72		72													24	48							
ПП. 06	Производственная практика																									
СР	Самостоятельная работа				55								5		24		9						17			
	Промежуточная аттестация				216							165	51													
	Работа во взаимодействии с преподавателем					5777						165	51	602/5	828/12	593/10	832/32	585/27	780/84	580/16	580/16	17	761/30			
	Всего объем образовательной программы	37	13	5832	55	5777								602/5	5	828/12	24	593/10	9	832/32	585/27	780/84	580/16	17	761/30	
ГИА.00	Государственная(итоговая) аттестация			72		72		-	-															72		
	ИТОГО			5904	55	5849								607	5	840	24	603	9	864		612	864	596	17	863
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы с 15. 06. 26г по 29 .06. 26г						Всего	Дисциплин и МДК	3905				578	636	527	430	537	504	364	329							
							учебной практики	648			24	48	66	114	48	96	72	180								
							производит в. практики	1008				144		288		180	144	252								
							экзаменов	13				2		2		4	2/-	1/2								
							зачетов	40				2/6		-1	2/6		-1	5/4	1/3	-6						

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО.

№	Наименование
	<i>Кабинеты:</i>
1.	Русского языка и литературы;
2.	Иностранного языка;
3.	Информатики и ИКТ;
4.	Общественных дисциплин;
5.	Физики;
6.	Естествознания;
7.	Математики;
8.	Допризывной, медико-санитарной подготовки и безопасности жизнедеятельности;
9.	Основы экономики и бухгалтерского учета;
10.	Охрана труда;
12.	Профессиональной этики и деловой культуры
13.	Технология кулинарного и кондитерского производства
	<i>Лаборатории:</i>
14.	Учебная лаборатория с дегустационным залом
15.	<i>Столовая лица</i>
	<i>Спортивный комплекс:</i>
16.	спортивный зал;
17.	стадион
18.	спортивная площадка
	<i>Залы:</i>
19.	библиотека, читальный зал
20.	актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования **Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский многопрофильный техникум»** разработан на основе

- Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 88-НП от 09.06.2020, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 3885 от 10.06.2020 г.), с изменениями приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 23-НП от 08.04.2022г ;

- Государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 07.08.2020 года №121-НП, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 13.08.2020 года, регистрационный № 4001;

в соответствии с

- Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании», принятым Постановлением Народного Совета от 19.06.2015 года № 55-ІНС (с изменениями);

- Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.08.2021 г. № 682;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 20.07.2015 года №328, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 06.08.2015 года, регистрационный № 341, с изменениями;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.09.2015 года № 478, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 23.09.2015 года, регистрационный № 515, с изменениями;

- Порядком заполнения, учета и выдачи документов об образовании и их дубликатов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.09.2017 года №937, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 06.10.2017 года, регистрационный № 2252, с изменениями;

- Перечнем профессий среднего профессионального образования»; утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 25.06.2015 года №280, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 14.07.2015 года, регистрационный № 285, с изменениями;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.02.2020 года №196-НП, с изменениями,

- Типовым положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (Приказ Минобрнауки ДНР № 401 от 14.08.2015 г.);
- Инструктивно-методическими рекомендациями по учебно-методическому обеспечению практики обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки ДНР № 2201/18.1-31 от 30.07.2019 г.).
- Методическими рекомендациями по РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, приказ №717 от 27.08.2021
- ПРИКАЗ МОН ДНР №23-НП от 08.04.2022 года. « Об утверждении изменений в некоторые нормативные правовые акты, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, касающиеся Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования».
- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования Донецкой Народной Республики, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.08.2021г №682
- Методических рекомендаций по разработке учебного плана образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования нового поколения.
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», утвержденным Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.02.2020 года №196-НП.
- Методические рекомендации по реализации основной образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные приказом МОН ДНР от 27.08.2021 г. № 717

5.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 10 и 15 минут;
- объем учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 32-36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы;
- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана.
- структура образовательной программы СПО предусматривает включение адаптационных дисциплин (Психология общения, Профессиональное самоопределение), обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен), в том числе экзамен квалификационный. Предусматривается проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля. Экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Проводится интегрированный экзамен по МДК в рамках одного модуля. Квалификационный экзамен по модулю проводится в рамках ГИА. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

В качестве формы государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели, предусмотрена защита письменной экзаменационной работы и практической работы или в виде демонстрационного экзамена.

При реализации ОПОП СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 18 недель, осуществляется путем чередования с теоретическим обучением в столовой лицея или в учебной лаборатории; производственная практика, общей продолжительностью 26 недель, проводится по окончании освоения материала профессионального модуля и учебной практики, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям приведены в таблице 1.

Таблица 1.

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	72	144						

разнообразного ассортимента								
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			180	288				
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					72	180		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							72	144
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента							180	252
ПМ 06. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд					72			
ИТОГО:								
- 18 недель учебной практики (648 часов)	72		180		144		252	
- 28 недель производственной практики (1008 часов)		144		288		180		396
ВСЕГО: 46 недель (1656 часов)	72	144	180	288	144	180	252	396

В течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

5.2. Общеобразовательный цикл

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с методическими рекомендациями ПО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки предусматривается выполнение индивидуального проекта по дисциплинам Биология, Математика, Русской литературе в размере по 20 часов за счет самостоятельной внеаудиторной работы студентов.

Период изучения учебных предметов, дисциплин, необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей ОП СПО определена ОО СПО самостоятельно. Программа СОО реализуется в течение всего срока обучения, параллельно с реализацией учебных циклов ГОС СПО.

5.3. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей. Поскольку ГОС СПО предусматривает при

освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ГОС СПО к умениям и знаниям.

Вычисление часов вариативной части на базе основного общего образования:
 5904 часа (по ГОС СПО) – 2052 часа (СОО) – 72 часа (ГИА) – 324 часа (ОЦ) - 1980 часов (ПЦ) - 108 часов ПА (на СОО)= 1368 часов вариативной части. 1313 час распределяется на учебные дисциплины и МДК для выполнения ГОС СПО, 55 часов на самостоятельную работу

Результаты распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведены в таблице 3.

Таблица 3

Распределение вариативной части на учебные циклы ГОС СПО

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, МДК, практик	Всего часов	Обязательная учебная нагрузка	Вариативная часть (1188)		Промежуточная аттестация	
				Вариативная часть	с/р	К	Э
ОП.00	Обязательная часть образовательной программы						
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	861	324	537	23	22	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	71	36	35	4	2	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	105	36	69	2	5	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	110	36	74	10	5	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36		2		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	72	32	40		5	
ОП.06	Охрана труда	36	36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36				
ОП.09	Физическая культура	40	40				
ОП. 10	Рисование и лепка*	36		36		3	
ОП. 11	Психология общения*	32		32			
ОП. 12	Профессиональное самоопределение*	36		36	3		
ОП. 13	Основы экономики и предпринимательской деятельности*	32		32			
ОП. 14	Лечебное питание*	59		59		2	

ОП.15	Организация обслуживания в ресторане*	60		60	2		
ОП. 16	Деловая культура	32		32			
ОП. 17	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	32		32			
ПМ. 00	Профессиональные модули	2648	1872	776	32	44	42
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	374	248	126	10	8	7
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32			3	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	126	72	54	10	5	7
УП. 01	Учебная практика	72	72				
ПП. 01	Производственная практика	144	72	72			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	664	556	108	7	8	7
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32			3	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	164	128	36	7	5	7
УП. 02	Учебная практика	180	144	36			
ПП. 02	Производственная практика	288	252	36			
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	416	308	108		8	7
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32			3	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132	96	36		5	7
УП. 03	Учебная практика	72	72				
ПП. 03	Производственная практика	180	108	72			
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	348	240	108	15	10	17
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32			5	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	100	64	36	15	5	7
УП. 04	Учебная практика	72	72				
ПП. 04	Производственная практика	144	72	72			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	628	520	108		10	7
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32			5	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	164	128	36		5	7
УП. 05	Учебная практика	180	144	36			
ПП. 05	Производственная практика	252	216	36			
ПМ 06.	Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд	218		218			7
МДК 06.01	Технология приготовления блюд народов мира	146		146			
УП 06.	Учебная практика	72		72			
	Промежуточная аттестация	108	108			66	42
	Обязательная часть образовательной программы		2304				
	Вариативная часть образовательной программы			1313	55		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	72	72				
ИТОГО		3689	2376	1313	55	66	42

*В учебный план введены следующие общепрофессиональные дисциплины:

- ОПД. 10 Рисование и лепка*
- ОПД. 11 Психология общения*
- ОПД. 12 Профессиональное самоопределение*
- ОПД. 13 Основы экономики и предпринимательской деятельности*
- ОПД. 14 Лечебное питание*
- ОПД.15 Организация обслуживания в ресторане*
- ОПД. 16 Деловая культура*
- ОПД. 17 Введение в профессию*

Вариативная составляющая в объеме 1313 часов распределена: - 537 час на дисциплины общепрофессионального цикла (из них 319 часа на введение новых дисциплин); - 776 часов на профессиональный цикл (из них МДК - 344 часов, УП И ПП – 432 часов); - 55 часов на самостоятельную работу

Расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда.

5.4. Формы проведения консультаций

Консультации выделены из времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) могут быть выделены решением методической комиссии из объема нагрузки отведенного на учебную дисциплину.

Консультации предусмотрены групповые и индивидуальные при подготовке письменной экзаменационной работы и индивидуального проекта.

5.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачёт);
- экзамен (комплексный экзамен);
- экзамен квалификационный.

Экзамены предусматриваются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках учебного цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Допускается, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (в т. ч. экзамен квалификационный по каждому профессиональному модулю).

При этом экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям, предполагающим оценку освоенной целиком квалификации, в случаях, предусмотренных ГОС СПО, по результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего.

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает:

- выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 сентября 2015 г. № 478, зарегистрированным в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 23 сентября 2015 г., регистрационный № 515, с изменениями.

Распределения часов, для выполнения объёма основной образовательной программы среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Образовательные отрасли	Обязательная минимальная аудиторная нагрузка в пределах ППКРС	Интеграция		Объем часов самостоятельной работы до 50% от учебного времени	Мин. ауд. нагрузка+часы уч. дисц. ГОС СПО +часы сам. работы	Среднее общее образование согласно Примерному плану ГОС СОО
			Учебные дисциплины в соответствии с ГОС СПО	Обязательная минимальная аудиторная нагрузка			
1.	Русский язык	132			8	140	140
2.	Литература	182			28	210	210
3.	Иностранный язык	171	ОП. 7 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	3	210	210
4.	Математика	333			87	420	420
5.	История (Россия в мире)	150			25	175	175
6.	Астрономия	24			11	35	35
7.	Физическая культура	171	ОП. 09 Физическая культура	40		211	210
8.	Основы безопасности жизнедеятельности	57	ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	36		93	70
9.	Родной язык(русский)	35				35	35
10.	География	70				70	70
11.	Экономика	35				35	35
12.	Право	35				35	35
13.	Информатика и ИКТ	140				140	140
14.	Физика	140				140	140
15.	Химия	171			39	210	210
16.	Биология	171			39	210	210
17.	Экология	35				35	35
18.	ВСЕГО	2052		112	240	2404	2380

Заместитель директора по УПР

Баглай Л.Г.