

Утверждаю:
Врио директора ГПОУ «Амвросиевский
профессиональный лицей»


« 05 » _____ 2020 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар 4 разряда, кондитер 4 разряда

Форма обучения- очная
Срок получения образования– 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

год начала обучения профессии 2020 год

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	-	22		1452	11
II курс	978	180	252	-	42		1452	11
III курс	1074	72	144	4	80		1374	11
IV курс	694	216	396	-	68	72	1446	2
Всего	3945	540	936	4	212	72	5724	35

2. Календарный график учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август						
	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.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.
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	
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	
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	
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	#	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	

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 (проектов)				16,7 нед	23 нед.	15,7 нед.	24 нед.	14,5 нед	21,4 нед	18,4 нед	22,6 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													
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	2/2/5/4	-/-/3	2453	293	2052	2052	103			99	9	333/7		393/5		323	62	308/15	39	401/10	71	405/40	76	145/28	30	22/3	15	
ОДб.00	Базовые дисциплины	2/2/5/3	-/-/1	1572	102	1403	1403				64	3	204		263		181	23	205	5	241	32	243	42	66				
ОДб.01	Русский язык		-,-,-Э	155	8	132	132				12	3	17		20		17		17		17		18/12	8	26/3				
ОДб.02	Литература		-,-,-ДЗ	220	12	198	198				10		34		30		28	6	28		28	6	30/5		20/5				
ОДб.03	Иностранный язык		-,-,-ДЗ	220	19	191	191				10		17		30		24	10	28		46	5	26	4	20/10				
ОДб.04	Информатика и ИКТ		-ДЗ,-,-	75		70	70	26			5		17		20		17		16/5										
ОДб.05	История		-ДЗ*,,-,-	150		140	140				10		34		36		34		36/10										
ОДб.06	Уроки гражданственности и духовности Донбасса		-,-ДЗ,-	35		35	35														17		18						
ОДб.07	Астрономия		-,-,-ДЗ	35	11	24	24														24	11							
ОДб.08	Физическая культура		3,3,ДЗ,-	210	12	198	198						34		34		34		34		34		28	12					
ОДб.09	Начальная военная подготовка /Медико-санитарная подготовка - Основы безопасности жизнедеят		-,-ДЗ,-	140	8	132	132						17		20		17		34		17		27	8					
ОДб.10	Физика		-,-ДЗ,-	152	32	108	108	12			12		17		20		10	7	12	5	24/12	10	25	10					
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	881	191	649	649				35	6	129		130		80	39	64	34	89	39	86	34	49	30	22	15	
ОДп.01	Математика		-,-,-Э	438	90	330	330				15	3	61		70		36	15	36	15	36	15	45/15	15	24	15	22/3	15	
ОДп.02	Химия		-,-,-ДЗ	220	46	164	164	8			10		34		30		25	9	10	9	34/5	9	21	9	10/5	10			
ОДп.03	Биология		-,-,-Э	223	55	155	155	15			10	3	34		30		19	15	18	10	19/5	15	20/5	10	153	5			
П.00	Профессиональный цикл	4/5/6/8	-/-/1	3199		3091	1476	450		1476	73	35	269/5		435/17		229/15		550/12		142/5		342/17		421/17		703/20		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/3/4/4	-/-/1	760		737	737	164			23		163		135		61/10		90/5		44		60/5		73		111/3		

ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-, Кэ,-	397	380	164	54	216	10	7*									98	282						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,Э*,-	37	32	32	10	-	5										32/5							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,Э*,-	144	132	132	44	-	5	7*									42	90/12						
УП. 03	Учебная практика	-,-,ДЗ,-	72	72	-	-	72											24	48						
ПП. 03	Производственная практика	-,-,З,-	144	144	-	-	144												144						
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,Кэ	365	348	132	36	216	10	7*																348
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,Э*	37	32	32	8	-	5																	32/5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,Э*	112	100	100	28	-	5	7*																100/12
УП. 04	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	72	72	-	-	72																		72
ПП. 04	Производственная практика	-,-,-,З	144	144	-	-	144																		144
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,Кэ	609	592	181	70	396	10	7*																592
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,Э*	37	32	32	10		5																	32/5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,Э*	176	164	149	60		5	7*																164/12
УП. 05	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	144	144	-	-	144																		144
ПП. 05	Производственная практика	-,-,-,З	252	252	-	-	252																		252
СР	Самостоятельная работа			297																					
	Промежуточная аттестация				-	-		172	44																
	Работа во взаимодействии с преподавателем				5652			172	44	602	828	552	858	543	747	566	740								
	Всего объем образовательной программы	36	13	5652	5652					602	828/22	552/15	858/27	543/27	747/57	566/45	740/23								
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		72			-	-																		72
	ИТОГО		5724							602	850	567	885	570	804	611	763								

Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы с ____ по ____	Всего	Дисциплин и МДК	3960				578		636		486		492		519		555		350		344
		учебной практики		540			24		48		66		114		24		48		72		144
		производст в. практики		936					144				252				144		144		252
		экзаменов	13						2				2				2		2/2		1/2
		зачетов	36						2/4		-1		2/5		-1		5/6		4/2		-6

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

№	Наименование
	<i>Кабинеты:</i>
1.	Технического оснащения и санитарии
2.	Основы экономики и бухгалтерского учета
3.	Охрана труда
4.	Иностранного языка
5.	Кабинет допризывной, медико-санитарной подготовки и безопасности жизнедеятельности
6.	Профессиональной этики и деловой культуры
7.	Технология кулинарного и кондитерского производства
	<i>Лаборатории:</i>
8	Учебная лаборатория с дегустационным залом
9	<i>Столовая лица</i>
	<i>Спортивный комплекс:</i>
10	спортивный зал;
11	стадион
12	спортивная площадка
	<i>Залы:</i>
13	библиотека, читальный зал
14	актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования **Государственного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский профессиональный лицей»** 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.),

- 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», принятый Постановлением Народного Совета от 19.06.2015 года № 55-ИНС (с изменениями);

- Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 26.08.2020 г. № 1182;

- 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 12.02.2020 года №14-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.).

- ПРОЕКТОМ Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям,

- Методическими рекомендациями ПО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ, А ТАКЖЕ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

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. Предусмотрена самостоятельная работа при подготовке письменной экзаменационной работы (15 часов).
- 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 15 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 разнообразного ассортимента	72	144						
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			180	252				
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					72	144		
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							144	252

ИТОГО:								
- 15 недель учебной практики (540 часов)	72		180		72		216	
- 26 недель производственной практики (936 часов)		144		252		144		396
ВСЕГО: 41 недель (1476 часов)	144	144	180	252	72	144	216	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 ПО ПОДГОТОВКЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ, А ТАКЖЕ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки предусматривается самостоятельная работа при выполнении индивидуального проекта по дисциплинам Биология, Математика, Русский язык в размере по 20 часов.

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:

5724 часа (по ГОС СПО) – 2345 часа (СОО) – 72 часа (ГИА) – 324 часа (ОЦ) - 1980 часов (ПЦ) -108 часов ПА (на СОО)= 771 вариативной части. 895 час распределяется на учебные дисциплины и МДК для выполнения ГОС СПО.

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

Распределение вариативной части на учебные циклы ГОС СПО

Название учебных дисциплин	Вариативная часть	Дисциплины введенные из вариативной части, час	Всего учебных занятий, час.	В т. ч. лабораторные и практические работы, час.	Учебная практика	Производственная практика	Цель увеличения	
Общепрофессиональный цикл								
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	94		94				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.	
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	69		69					
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	74		74					
ОП.05. Основы калькуляция и учета	36		36					
ОП.10.Рисование и лепка	36	36						
ОП.11.Психология общения	36	36						
ОП.12. Психологическое самоопределение	36	36						
ОП.13. Основы экономики и предпринимательской деятельности	32	32						
Итого	413	140	273					
Профессиональный цикл								
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	158							
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов								
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	86		86					
УП. 01 Учебная практика								
ПП. 01 Производственная практика	72					72		
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72							
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
МДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	36		36					

изделий, закусок						
УП. 02 Учебная практика	36				36	
ПП. 02 Производственная практика						
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	84					
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36		36			
УП. 03 Учебная практика						
ПП. 03 Производственная практика	36					36
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108					
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36		36			
УП. 04 Учебная практика						
ПП. 04 Производственная практика	72					72
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72					
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36		36			
УП. 05 Учебная практика						
ПП. 05 Производственная практика	36					36
Итого	482		230		36	216
ВСЕГО:	895	140	503		36	216

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) или З (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	198			12	210	210
3.	Иностранный язык	191			19	210	210
4.	Математика (алгебра, начала математического анализа, геометрия)	330			90	420	420
5.	Информатика и ИКТ	70				70	70
6.	История	140				140	140
7.	Уроки гражданственности и духовности Донбасса	35				35	35
8.	Астрономия	35				35	35
9.	Физическая культура	198	ФК.00 Физическая культура	12		210	210
10.	Начальная военная подготовка/Медико-санитарная подготовка - Основы безопасности жизнедеятельности	132	108 ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	8		140	140
11.	Физика	108			32	140	140
12.	Химия	164			46	210	210
13.	Экономика	35				35	35
14.	Право	35				35	35
15.	Биология	155			55	210	210
16.	География	70				70	70
17.	Экология	35				35	35
18.	ВСЕГО	2052		76	293	2345	2345