



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosre
g.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-09-16 17:26:50

Приложение 1
к ООП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
"Сергиево-Посадский колледж"
_____ Г.А. Носырева
_____ 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы "Профессионалитет"
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"
наименование образовательного учреждения
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
основного общего / среднего общего
Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический профиль
при реализации программы среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная	Производствен ная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	0	1	0	11	52
II курс	22	8	9	2	0	11	52
III курс	21	9	9	2	0	11	52
IV курс	14	12	11	2	2	2	43
Всего	96	30	29	7	2	35	199

График учебного процесса

[illegible]

Обозначения:

Теоретическое
обучение

Практика
учебная

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная
итоговая аттестация

Каникулы

11

08

44

III

$$=$$

2. План учебного процесса
43.01.09 Повар, кондитер - группа ПК-42

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты		Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всего учебных занятий	В том числе в форме практической подготовки	Нагрузка на дисциплины и МДК			Консультации		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.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ООД	Общеобразовательный цикл	3/11/1			1476	0	1440	128	934	506	0	20	16	576	654	146	64	0	0	0	0
Обязательные учебные дисциплины		3/9/1			1400	0	1372	94	906	466	0	12	16	542	620	146	64	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	-Э-----			96		88	12	62	26		4	4	34	54						
ООД.02	Литература	-ДЗ-----			104		104		90	14				46	58						
ООД.03	Иностранный язык	-ДЗ-----			82		82	12		82				38	44						
ООД.04	Математика	-ДЗ-----			190		182	12	136	46		4	4	84	98						
ООД.05	Информатика	--Э-----			88		88	12	18	70					30	58					
ООД.06	История	-ДЗ-----			110		110		90	20				68	42						
ООД.07	Обществознание	---ДЗ----			106		106	6	86	20						42	64				
ООД.08	География	--ДЗ-----			74		74	4	60	14					28	46					
ООД.09	Физика	-Э-----			144		132	12	100	32		4	8	68	64						
ООДy.10	Химия	-ДЗ*-----			130		130	12	108	22				68	62						
ООДy.11	Биология	-ДЗ*-----			120		120	12	98	22				68	52						
ООД.12	Физическая культура	ЗДЗ-----			78		78			78				34	44						
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-ДЗ-----			78		78		58	20				34	44						
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся		0/2/0			76	0	68	34	28	40	0	8	0	34	34	0	0	0	0	0	0
ООД.14	Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)	-ДЗ-----			42		34		24	10		8			34						
ООД.15	Основы технологической деятельности/Родной язык	ДЗ-----			34		34	34	4	30				34							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/11/1			898	94	752	336	416	336	0	28	24	36	116	152	60	14	324	72	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ-----			50	6	44	22	22	22					50						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	--ДЗ-----			48	6	42	18	24	18						48					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	--Э-----			72	8	48	12	36	12		8	8		24	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-----ДЗ--			48	6	42	10	32	10								48			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-ДЗ-----			42	6	36	12	24	12					42						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ-----			36	6	30	10	20	10				36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----ДЗ--			54	6	48	48		48						24	30				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-----ДЗ--			36	4	32	18	14	18									36		
ОП.09	Физическая культура	-----ЗДЗ--			46		46	44	2	44								14	32		
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга	-----ДЗ--			90	8	64	18	46	18		10	8							72	
ОП.11	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	-----ДЗ--			80	8	72	22	50	22									80		
ОП.12	Рисование и лепка	---ДЗ-----			78	6	72	50	22	50						48	30				
ОП.13	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-----ДЗ--			72	8	64	52	12	52											72
ОП.14	Кухни народов мира	-----Э--			72	8	56		56			4	4						64		
ОП.15	Кухни народов России				74	8	56		56			6	4					64			
ПМ.00	Профессиональный цикл	15/11/2			3458	124	3170	2568	602	444	2124	92	72	0	58	278	704	562	504	504	684
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	--Эм-----			282	12	250	192	58	48	144	12	8	0	58	204	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	--Э-----			64	6	48	16	32	16		6	4		22	32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				74	6	58	32	26	32		6	4				64				
УП.01	Учебная практика				72		72	72			72				36	36					

ПП.01	Производственная практика	72		72	72			72						72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	660	20	620	522	98	90	432	12	8	0	0	74	566	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	78	8	60	28	32	28		6	4			38	30					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	150	12	128	62	66	62		6	4				140					
УП.02	Учебная практика	180		180	180			180					36	144					
ПП.02	Производственная практика	252		252	252			252						252					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	342	16	306	238	68	58	180	12	8	0	0	0	0	322	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	50	6	34	10	24	10		6	4					40				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	112	10	92	48	44	48		6	4				102					
УП.03	Учебная практика	72		72	72			72						72					
ПП.03	Производственная практика	108		108	108			108						108					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	414	16	380	292	88	40	252	10	8	0	0	0	0	0	396	0	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	56	6	42	12	30	12		4	4						48			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	106	10	86	28	58	28		6	4					96				
УП.04	Учебная практика	108		108	108			108							108				
ПП.04	Производственная практика	144		144	144			144							144				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	598	18	560	476	84	80	396	12	8	0	0	0	0	0	0	148	430	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64	6	48	16	32	16		6	4							30	24	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	138	12	116	64	52	64		6	4							46	82	
УП.05	Учебная практика	180		180	180			180									72	108	
ПП.05	Производственная практика	216		216	216			216										216	
ПМ.06	Технология организации ресторанного обслуживания	1162	42	1054	848	206	128	720	34	32	0	0	0	138	240	108	356	254	
МДК.06.01	Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	194	20	142	44	98	44		16	16				66	96				
МДК.06.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	158	14	126	48	78	48		10	8						36	104		
МДК.06.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	90	8	66	36	30	36		8	8								74	
УП.06	Учебная практика	468		468	468			468						72	72	72	144	108	
ПП.06	Производственная практика	252		252	252			252							72		108	72	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72																72	
	Всего	5904	218	5362	3032	1952	1286	2124	140	112	612	828	576	828	576	828	576	756	
										Всего	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	
Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена		Всего	дисциплин и МДК							3456	612	792	432	360	252	504	252	252	
			учебная практика							1080	0	36	72	216	144	180	216	216	
			производственная практика							1044	0	0	72	252	180	144	108	288	
			экзаменов в т.ч. экзаменов по модулю							21	0	3	3	3	3	3	2	4	
			зачетов, дифференцированных зачетов							33	2	8	4	5	3	5	1	5	
			Промежуточная аттестация							252	0	36	36	36	36	36	36	36	

3. Сведения о комплексных видах контроля

№ п/п	Наименование комплексного вида контроля	Вид контроля	Наименование дисциплины	Курс
1	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	ООДy.10 Химия	1
			ООДy.11 Биология	
2	Комплексный экзамен	Э	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2
			МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
3	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.01 Учебная практика	2
			ПП.01 Производственная практика	
4	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	ОП.14 Кухни народов мира	3
			ОП.15 Кухни народа России	
5	Комплексный экзамен	Э	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
			МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
6	Комплексный экзамен	Э	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3
			МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
7	Комплексный экзамен	Э	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3
			МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
8	Комплексный экзамен	Э	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
			МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

4. Перечень специальных помещений

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории и обществознания
5	Информатики технологий
6	Физики
7	Химии
8	Биологии
9	Основ безопасности жизнедеятельности
10	Социально-экономических дисциплин
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Иностранного языка
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
16	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
Мастерские и зоны по видам работ:	
1	Зона по виду работ «Комбинат питания»
2	Зона по виду работ «Кухни мира (подзоны "Кофейная точка", "Русская кухня", "Кавказская кухня")»
Спортивный комплекс	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с получением среднего общего образования разработан на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 33, дата регистрации в реестре: 28.02.2022).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211) (в действующей редакции).
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся».
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

➤ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

➤ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

➤ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен».

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением:

общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК. 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 6.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе.

ПК 6.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.

ПК 6.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания.

ПК. 6.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 6.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 6.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

5.2 Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 162 недели:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – 96 недель;
 - промежуточная аттестация – 7 недель;
 - учебная практика – 30 недель;
 - производственная практика – 29 недель;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 2 недели;
- ✓ каникулы – 35 недель.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- ✓ государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования представлены в таблице 1.

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах				Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы
		Объем образовательной программы	В том числе в форме практической подготовки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа студентов, включенная в 36-часовую недельную нагрузку		
О.00	Общеобразовательный цикл	1476	128	1440	-	-	-
<i>в т.ч. Промежуточная аттестация</i>		36	-	-	-	-	-
Всего часов обучения по общеобразовательному циклу		1476	128	-	-	-	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	898	336	752	94	334	564
ПМ.00	Профессиональный цикл	3458	2568	3170	124	1970	1488
Всего часов обучения по ОП.00, ПМ.00		4356	2904	3922	218	2304	2052

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	-	-	-	-	-
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования		5904	3032	-	-	-	-

5.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2024 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- ✓ учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии;
- ✓ продолжительность учебной недели – пятидневная;
- ✓ для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- ✓ объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу;
- ✓ объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу О.00 составляет 36 академических часов в неделю;
- ✓ по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- ✓ численность обучающихся в учебной группе определяется с учетом требований санитарных правил и норм к площадям помещений, используемых при осуществлении образовательной деятельности.;
- ✓ учебные занятия и практика могут проводиться с группами обучающихся различной численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы;
- ✓ промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;
- ✓ количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям);
- ✓ в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 11 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 35 недель каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- ✓ общий объём часов по дисциплине «Физическая культура» (ОП.09) составляет 46 академических часов;
- ✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- ✓ в соответствии с приказом Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 года «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 учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- ✓ при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики образовательная деятельность частично организована в форме практической подготовки;

- ✓ реализация компонентов в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы;
- ✓ практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- ✓ практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- ✓ практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика;
- ✓ учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;
- ✓ на учебную и производственную практики выделяется 59 недель (61,4 процента от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла при нормативе по ФГОС - не менее 25 процентов).

5.4 Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции), приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», а также с письмами Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования») и от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Образовательная программа среднего общего образования содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть учебного плана включает в себя 13 дисциплин, обязательных к изучению. Часть учебного плана, формируемая участниками образовательных отношений, определяет время, отводимое на изучение учебных дисциплин, учебных курсов, учебных модулей по выбору обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, а также направлена на углубленное изучение учебных дисциплин, с целью удовлетворения различных интересов и потребностей обучающихся.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации, возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации.

Изучение родного языка осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей

организации, осуществляющей образовательную деятельность.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл ООП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования с естественнонаучным профилем получения среднего общего образования (1476 академических часов учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

- ✓ учебные дисциплины (общие) (1400 час):
 - «Русский язык» (96 часов)
 - «Литература» (104 часа)
 - «Иностранный язык» (82 часа)
 - «Математика» (190 часов)
 - «Информатика» (88 часов)
 - «История» (110 часов);
 - «Обществознание» (106 часов);
 - «География» (74 часа);
 - «Физика» (144 часа);
 - «Химия» (130 часов);
 - «Биология» (120 часов);
 - «Физическая культура» (78 часов);
 - «Основы безопасности и защиты Родины» (78 часов);
- ✓ Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся курсы (76 часов):
 - «Основы проектной деятельности» (42 часа);
 - «Основы технологической деятельности» (34 часа);

Профильными дисциплинами, изучаемыми на углубленном уровне для специальности 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля определены ООДу.10 Химия, ООДу.11 Биология.

В соответствии с Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» реализация среднего общего образования в рамках освоения профессиональной образовательной программы предусматривает организацию практической подготовки как формы образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект (в том числе в форме практической подготовки), который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, утвержденной на заседании цикловой комиссии, в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

5.5 Формирование вариативной части образовательной программы

На основании запросов работодателей и решения цикловой комиссии вариативная часть образовательной программы направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, в т.ч. на расширение объема времени необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных

результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени дисциплин и профессиональных модулей – 280 академических часов;
- на увеличение практик – 864 академических часа;
- на введение новых учебных дисциплин (ОП.10 Основы менеджмента и маркетинга, ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности, ОП.12 Рисунок и лепка, ОП.13 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий, ОП.14 Кухни народов мира, ОП.15 Кухни народов России, МДК.06.01 Организация работы сервисной службы ресторана, кафе, МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков – 908 часов).

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Вариативная часть программы	Учебный план программ	Обоснование распределения вариативной части в соответствии с запросами работодателей, а также нормативно-правовыми актами и методическими материалами органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования
Введение новых дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга	90	90	Учебная дисциплина введена с целью формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.11	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	80	80	Учебная дисциплина введена с целью формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.12	Рисунок и лепка	78	78	Дисциплина направлена на развитие творческих способностей кондитеров и поваров. Поварское и кулинарное искусство требует развитого эстетического чувства и художественного вкуса. Для декоративно-художественного оформления таких кондитерских изделий, как торты, пирожные, а также холодные и горячие закуски, десерт, необходимы определенные знания и практические умения в области изобразительной грамоты.
ОП.13	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	72	72	Дисциплина направлена на формирование навыков цифровой экономики. В рамках дисциплины формируются навыки интернет-продвижению и продаже на рынке товаров и услуг с помощью сетевых технологий Интернет. Это направлено на раскрытие возможностей формирования ИП.
ОП.14	Кухни народов мира	72	72	Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших

				отражение в кулинарных предпочтениях.
ОП.15	Кухни народов России	74	74	Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства российской кулинарной школы, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях. Направлена на способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.06	Технология организации ресторанного обслуживания			
МДК.06.01	Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	194	194	Профессиональный модуль является необходимым в подготовке так как направлен на формирование культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Процесс обслуживания выступает главным критерием в оценке работы персонала общественного питания. Культура обслуживания это разработанные правила и нормы обслуживания посетителей различных видов предприятий общественного питания.
МДК.06.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	158	158	
МДК.06.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	90	90	
УП.06	Учебная практика	468	468	
ПП.06	Производственная практика	252	252	
Расширение объема времени на изучение дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	14	50	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов контроля санитарного состояния оборудования, инструментов предприятий питания, а также методов внедрения системы НАССР, предназначенной для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12	48	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов хранения сырья на предприятиях питания, способов и методов сокращения потерь при хранении
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	72	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современного оборудования для инновационных технологий. Таких как : Пакоджеттинг, Sous–Vide, Cook&Chill, Льдомиксинг и др.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12	48	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение определения нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом и правовые знания в конкретных производственных ситуациях на предприятии

ОП.05	Основы калькуляции и учета	10	42	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных программ для автоматизации общепита, т е программ для учета с функциями: учет затраченного рабочего времени; контроль складских запасов; аналитика, формирование отчетности; конструктор и калькуляция блюд; заказ столов; планирование политик лояльности
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	20	54	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение требований работодателей для повышения конкурентных способностей на региональном рынке и с целью отработки ситуаций «Поездка за границу и собеседование в качестве повара»
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	22	64	Увеличение часов профессионального модуля направлено на изучение современных методов организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и сокращения потерь
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	78	Увеличение часов профессионального модуля направлено - повышение профессионального мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках традиций православной трапезы в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	16	150	
УП.02	Учебная практика	36	180	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	50	Увеличение часов дисциплины направлено на - повышение интереса к новым рецептурам, методам приготовления, вариантам оформления и подачи традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12	112	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и	32	106	Увеличение часов профессионального модуля направлено на - сохранение, развитие и пропаганду национальных культурных традиций

	холодных сладких блюд, десертов, напитков			православных народов; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни.
УП.04	Учебная практика	36	108	
ПП.04	Производственная практика	36	144	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	64	Увеличение часов профессионального модуля направлено - повышение интереса к национальным гастрономическим традициям, является обоснованием для увеличения дополнительных часов для освоения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача традиционных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий русской национальной кухни.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	138	
УП.05	Учебная практика	36	180	
Итого – общее количество часов вариативной части – 2052 часа				

5.6 Консультации

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям предусмотрены консультации, которые рассчитываются за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Распределение консультаций представлено в таблице 3.

Таблица 3

Распределение консультаций по дисциплинам и семестрам

Наименование дисциплин, МДК	Общее кол-во часов	Распределение по семестрам						
		2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Русский язык	4	4						
Математика	4	4						
Физика	4	4						
Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)	8							
Техническое оснащение и организация рабочего места	8		8					
Основы менеджмента и маркетинга	10						10	
Кухни народов мира	4					4		
Кухни народов России	6					6		
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6		6					
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6		6					
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	6			6				

блюд, кулинарных изделий, закусок								
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6			6				
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				6			
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				6			
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4					4		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6					6		
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							6
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							6
МДК.06.01 Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	16			8	8			
МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	10						10	
МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	8							8
Итого часов	140	20	20	20	20	20	20	20

5.7 Порядок распределения часов самостоятельной учебной работы

По учебному плану предусмотрено 218 часов самостоятельной учебной работы обучающихся. Объем нагрузки отводимый на самостоятельную работу и элементы программы, в которые входит самостоятельная работа, представлены в таблице 4.

Таблица 4

Распределение часов самостоятельной учебной работы

Наименование дисциплин, МДК	Общее кол-во часов	Распределение по семестрам							
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6		6						
ОП.02 Основы товароведения	6			6					

продовольственных товаров									
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	8		4	4					
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6						6		
ОП.05 Основы калькуляции и учета	6		6						
ОП.06 Охрана труда	6	6							
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	6			2	4				
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4						4		
ОП.10 Основы менеджмента и маркетинга	8							8	
ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	8						8		
ОП.12 Рисунок и лепка	6			2	4				
ОПц.13 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	8								8
ОП.14 Кухни народов мира	8						8		
ОП.15 Кухни народов России	8						8		
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6		2	4					
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6			6					
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8			4	4				
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12				12				
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6					6			
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	10					10			

изделий, закусок									
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6						6		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10						10		
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							4	2
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12							4	8
МДК.06.01 Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	20				12	8			
МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	14						6	8	
МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	8								8
Итого часов	218	6	18	28	36	24	56	24	26

5.8 Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися, в режиме тестирования и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, что фиксируется в учебных программах. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям):

- по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «Физика»;
- по общепрофессиональным дисциплинам: «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы менеджмента и маркетинга», компл.экз. «Кухни народов мира» и «Кухни народов России»;
- по междисциплинарным курсам: компл.экз. «МДК.01.01 и МДК.01.02» компл.экз. «МДК.02.01 и МДК.02.02», компл.экз. «МДК.03.01 и МДК.03.02», компл.экз. «МДК.04.01 и МДК.04.02», компл.экз. «МДК.05.01 и МДК.05.02», МДК.06.01, МДК.06.02, МДК.06.03.
- по всем профессиональным модулям.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) созданы оценочные и методические средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценочные средства для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Общий объем часов, отводимых во ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 72 часа.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.