
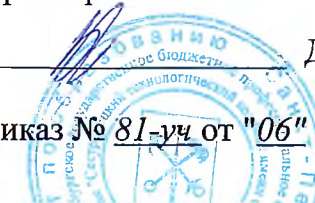


<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Генеральный директор ООО «Дуэт», кафе С.А. Полежаева «05» <u>июня</u> 2023 г.</p> 	<p>Рассмотрено и принято</p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Протокол № <u>3</u> от «05» <u>июня</u> 2023г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Д.В. Бухаров Приказ № <u>81-уч</u> от «06» <u>июня</u> 2023г.</p> 
--	---	---

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих-

*Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина»*

по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технологический

Режим работы: 36-ти часовая учебная неделя

Год начала подготовки по УП – 2023г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34,7	6,3	-	-	-	11	52
II курс	27,8	5,7	7	0,5	-	11	52
III курс	25,7	5	9	1,3	-	11	52
IV курс	22,8	7	9	0,2	2	2	43
Всего	111	24	25	2	2	35	199

2. Учебный план по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						лекции по дисциплинам/МДК	лабораторных занятий и практических занятий				учебная и производственная практика	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
								17 недель				24 недели	17 недель	17 недель + 7 ПП	17 недель + 5 ПП	20 недель + 4 ПП	17 недель	13 недель + 9 ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4/10/0/1	2190	86	2104	836	1220	0	20	28	354	496	357	340	215	294	0	0
УП	<i>Обязательные учебные предметы</i>	4/8/0/1	2099	81	2018	802	1168	0	20	28	354	496	323	322	181	294	0	0
УПБ.01	Русский язык	Э ₆	146	12	134	94	32	0	2	6	17	24	17	16	20	32	0	0
УПБ.02	Литература	ДЗ ₆	204		204	136	68	0			34	48	34	32	24	32	0	0
УПП.03	Математика	Э ₆	340	12	328	60	260	0	2	6	68	80	34	33	24	81	0	0
УПБ.04	Иностранный язык	ДЗ ₆	204		204	0	204	0			34	48	34	32	24	32	0	0
УПБ.05	Информатика	ДЗ ₂	70		70	12	58	0			14	56	0	0	0	0	0	0
УПБ.06	Физика	ДЗ ₅	136		136	68	68	0			34	24	17	32	29	0	0	0
УПП.07	Химия	Э ₆	204	12	192	100	84	0	2	6	17	24	34	48	12	49	0	0
УПБ.08	Биология	ДЗ ₄	122		122	74	48	0			34	24	34	30	0	0	0	0
УПБ.09	История	ДЗ ₄	136		136	104	32	0			34	48	34	20	0	0	0	0
УПБ.10	Обществознание	Э ₆	146	12	134	80	46	0	2	6	0	0	34	32	24	36	0	0
УПБ.11	География	ДЗ ₂	68		68	40	28	0			20	48	0	0	0	0	0	0
УПБ.12	Физическая культура	ДЗ ₆	204		204	4	200	0			34	48	34	32	24	32	0	0
УПБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ ₄	70		70	30	40	0			14	24	17	15	0	0	0	0
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	ДФК, (Защита ИП)	49	33	16	0	0	0	12	4	0	0	1	2	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0/2/0/0	91	5	86	34	52	0	0	0	0	0	34	18	34	0	0	0
ДУП.01	Основы проектной деятельности	ДЗ ₄	57	5	52	12	40	0			0	0	34	18	0	0	0	0
ДУП.02	Экология	ДЗ ₅	34		34	22	12	0			0	0	0	0	34	0	0	0
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5/27/0/3	3642	153	3489	1001	684	1764	10	30	249	327	230	444	377	472	598	752
оп.00	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	0/9/0/3	656	54	602	242	360	0	0	0	57	57	0	0	0	52	260	176
оп.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ ₂	44	6	38	26	12	0			19	19	0	0	0	0	0	0
оп.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ ₂	44	6	38	26	12	0			19	19	0	0	0	0	0	0
оп.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ ₂	44	6	38	26	12	0			19	19	0	0	0	0	0	0
оп.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ ₇	68	4	64	36	28	0			0	0	0	0	0	0	64	0
оп.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ ₈	41	5	36	24	12	0			0	0	0	0	0	0	16	20
оп.06	Охрана труда	ДЗ ₇	34	0	34	24	10	0			0	0	0	0	0	0	34	0
оп.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ ₈	60	2	58	0	58	0			0	0	0	0	0	0	34	24
оп.08	Безопасность жизнедеятельности	ДФК (КР) ₆	52		52	12	40	0			0	0	0	0		16 +36 сб	0	0
оп.09	Физическая культура	ДЗ ₈	43	3	40	0	40	0			0	0	0	0	0	0	16	24
оп.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ ₈	84	8	76	0	76	0			0	0	0	0	0	0	32	44
оп.11	Основы финансовой грамотности	ДФК (КР) ₈	41	5	36	22	14	0			0	0	0	0	0	0	16	20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДФК (КР) _в	41	5	36	22	14	0			0	0	0	0	0	0	16	20
ОП.13	Рисование и лепка	ДЗ _в	60	4	56	24	32	0			0	0	0	0	0	0	32	24
П.00	Профессиональный цикл	5/18/0/0	2986	99	2887	759	324	1764	10	30	192	270	230	444	377	420	338	576
ПМ.00	Профессиональные модули	5/18/0/0	2986	99	2887	759	324	1764	10	30	192	270	230	444	377	420	338	576
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1/4/0/0 Эм	306	10	296	60	48	180	2	6	192	24	0	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ ₁	38	2	36	18	18	0			36	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ ₁	76	4	72	42	30	0			72	0	0	0	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		180		180			180			84	24		72				
УП.01	Учебная практика	ДЗ ₂	108	0	108	0	0	108			84	24	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ ₄	72	0	72	0	0	72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1/4/0/0 Эм	913	57	856	262	82	504	2	6	0	246	230	372	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ ₂	40	4	36	24	12	0			0	36	0	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ ₄	357	49	308	238	70	0			0	90	128	90	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		504		504			504				120	102	282				
УП.02	Учебная практика	ДЗ ₄	324	0	324	0	0	324			0	120	102	102	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ ₄	180	0	180	0	0	180			0	0	0	180	0	0	0	0
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1/3/0/0 Эм	397	12	385	75	50	252	2	6	0	0	0	0	377	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ¹	44	4	40	28	12	0			0	0	0	0	40	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		89	4	85	47	38	0			0	0	0	0	85	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		252		252			252							252			
УП.03	Учебная практика	ДЗ₅	72	0	72	0	0	72			0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ₅	180	0	180	0	0	180			0	0	0	0	180	0	0	0
ПМ.03 Эм	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6								
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/3/0/0 Эм	438	10	428	108	60	252	2	6	0	0	0	0	0	420	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ²	36	0	36	24	12	0			0	0	0	0	0	36	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		138	6	132	84	48	0			0	0	0	0	0	132	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		252		252			252								252		
УП.04	Учебная практика	ДЗ₆	108	0	108	0	0	108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ₆	144	0	144	0	0	144			0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.04 Эм	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6								
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1/4/0/0 Эм	932	10	922	254	84	576	2	6	0	0	0	0	0	0	338	576

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19												
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ ₇	68	0	68	44	24	0			0	0	0	0	0	0	68	0												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ ₈	276	6	270	210	60	0			0	0	0	0	0	0	168	102												
	<i>Практическая подготовка</i>		576		576			576									102	474												
УП.05	Учебная практика	ДЗ ₈	252	0	252	0	0	252			0	0	0	0	0	0	102	150												
ПП.05	Производственная практика	ДЗ ₈	324	0	324	0	0	324			0	0	0	0	0	0	0	324												
ПМ.05 Эм	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6																				
	ВСЕГО	9/37/0/4	5832	239	5593	1837	1904	1764	30	58	603	823	587	784	592	766	598	752												
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72		72																									
	ИТОГО	9/37/0/4	5904	239	5665	1837	1904	1764	30	58	603	823	587	784	592	766	598	752												
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена											1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем												
											Количество недель										17	24	17	24	17	24	17	22		
Комплексные ДЗ: ДЗ ¹ - МДК.03.01 и МДК.03.02 ДЗ ² - МДК.04.01 и МДК.04.02 * - другие формы контроля											Всего										МДК и дисциплин	3741	519	679	485	430	340	514	496	278
																					<i>самостоятельная работа</i>	239	9	41	21	52	12	58	14	32
																					учебной практики	864	84	144	102	102	72	108	102	150
																					производственной практики	900	0	0	0	252	180	144	0	324
																					консультации	30	0	0	4	12	2	10	0	2
																					промежуточная аттестация	58	0	0	0	16	6	30	0	6
																					экзаменов	9	0	0	0	2	1	5	0	1
																					дифзачетов	37	2	7	0	8	5	5	3	7
																					зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0
																					другие формы контроля	4	0	0	0	1	0	1	0	2

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
в соответствии с ФГОС СПО**

№	Наименование
1	<u>Кабинеты:</u> <ul style="list-style-type: none">– социально-экономических дисциплин;– микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;– товароведения продовольственных товаров;– технологии кулинарного и кондитерского производства;– иностранного языка;– безопасности жизнедеятельности и охраны труда;– технического оснащения и организации рабочего места.
2	<u>Лаборатории:</u> <ul style="list-style-type: none">– учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.– учебный кондитерский цех
3	<u>Спортивный комплекс:</u> спортивный зал.
4	<u>Залы:</u> <ul style="list-style-type: none">– библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;– актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2023-2024 учебном году.

4.1. Нормативная база реализации ОПОП ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина" разработан на основании:

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

2. Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Минпросвещения от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

6. Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);

7. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован Минюстом России 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034);

9. Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763)

10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);

11. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Регистрационный номер: 33 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

4.2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации 36 часовая учебная неделя.

Срок получения образования по образовательной программе с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего:

повар ↔ кондитер.

4.3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 62 процента от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (38 процентов) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

На вариативную часть отведено **612 часов** и **726 часов** образовались из отведенных часов для реализации среднего общего образования и не вошедшие в основную программу. Всего вариативная часть составляет **1338 часа**.

Вариативная часть ОПОП сформирована следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	876
УП	Обязательные учебные предметы	424
УПБ.01	Русский язык	46
УПБ.02	Литература	102
УПП.03	Математика	230
УПБ.04	Иностранный язык	102
УПП.07	Химия	132
УПБ.08	Биология	50
УПБ.10	Обществознание	74
*	Индивидуальный проект	49
ДУП	Дополнительные учебные предметы	91
ДУП.01	Основы проектной деятельности	57
ДУП.02	Экология	34
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1338
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	332
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	16
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	84
ОП.11	Основы финансовой грамотности	41
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	41
ОП.13	Рисование и лепка	60
ПЦ	Профессиональный цикл	1006
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	36
УП.01	Учебная практика	36
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	326
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	218
УП.02	Учебная практика	108
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
ПП.03	Производственная практика	72

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	178
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	70
УП.04	Учебная практика	36
ПП.04	Производственная практика	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	394
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	142
УП.05	Учебная практика	108
ПП.04	Производственная практика	108
	Итого	2214

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1314	876
Общепрофессиональный цикл	324	332
Профессиональный цикл	1980	1006
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5904	

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 96 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- экзамен,
- экзамен по модулю,
- дифференцированный зачет,
- комплексный дифференцированный зачет
- Зачет
- Другие формы контроля

Другие формы контроля (ДФК) являются формой промежуточной аттестации. К ДФК относятся такие формы контроля как: семестровый контроль, контрольная работа, защита индивидуального проекта (ИП). Все дисциплины, указанные в учебном плане с формой контроля ДФК, оцениваются оценкой и проводятся за счет часов выделенных на дисциплину.

В соответствии с требованиями 762 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 9 дифференцированных зачетов;
- 2 курс - 8 дифференцированных зачетов, 2 экзамена;
- 3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 6 экзаменов;
- 4 курс - 10 дифференцированных зачетов, 1 экзамен.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4.4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2190 часов. Остальные часы выделены на увеличение вариативной части профессионального цикла.

Общеобразовательный цикл содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и состоит из базовой части предметов русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности.

Вариативная часть направлена на увеличение учебных часов, предусмотренных на изучение отдельных учебных предметов обязательной части, в том числе на углубленном уровне по предметам математика, химия, на индивидуальный проект и на ввод дополнительных предметов (Основы проектной деятельности, Экология).

Учебный план обеспечивают преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по курсам и семестрам.

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план технологического профиля обучения содержит 15 учебных предметов, в том числе 13 обязательных учебных предметов:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности.

4.5. Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 43 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 56 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы профессиональных знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы профессиональных знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

4.6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 59,4 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.