СОГЛАСОВАНО	**Рассмотрено и принято**	**УТВЕРЖДАЮ**
Генеральный директор ООО «Дуэт», кафе _____ С.А. Полежаева МП «*12*» *марта* 2025 г.	на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Протокол № *1* от «*12*» *марта* 2025г.	Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина» _____ Д.В. Бухаров Приказ № *44-уч* от "*13*" *марта* 2025г.

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
Направленность: сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 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 – 2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 13F943026AB16277CE491FBF5A60AB46
Владелец: Бухаров Денис Валерьевич
Действителен: с 24.03.2025 до 17.06.2026

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	36	5	-	-	-	11	52
II курс	22,7	4	13	1,3	-	11	52
III курс	25,7	6	8	0,3	1	2	43
Всего	**84,4**	**15**	**21**	**1,6**	**1**	**24**	**147**

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	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						лекции по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий	учебная и производственная практика			17 недель	24 недели	17 недель	17 недель + 7ПП	17 недель + 5 ПП	20 недель + 4 ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3/8/0/2	1476	53	1423	775	618	0	12	18	324	522	174	373	0	0
УП	*Обязательные учебные предметы*	3/9/0/1	1476	53	1423	775	618	0	12	18	324	522	174	373	0	0
УПБ.01	Русский язык	ДЗ$_4$	72		72	42	30	0			17	24	8	23	0	0
УПБ.02	Литература	ДЗ$_4$	109	3	106	72	34	0			17	43	8	38	0	0
УПП.03	Математика	Э$_4$	290	21	269	131	128	0	4	6	51	97	25	86	0	0
УПБ.04	Иностранный язык	ДЗ$_4$	73		73	0	73	0			17	24	16	16	0	0
УПБ.05	Информатика	ДФК$_4$ (КР)	83		83	0	83	0			17	24	10	32	0	0
УПБ.06	Физика	ДЗ$_3$	108		108	72	36	0			34	48	26	0	0	0
УПП.07	Химия	Э$_4$	152	10	142	102	30	0	4	6	17	48	16	51	0	0
УПБ.08	Биология	ДЗ$_2$	78		78	64	14	0			39	39	0	0	0	0
УПБ.09	История	Э$_3$	137	10	127	100	17	0	4	6	27	72	18	0	0	0
УПБ.10	Обществознание	ДЗ$_4$	85		85	74	11	0			0	0	11	74	0	0
УПБ.11	География	ДЗ$_2$	68	2	66	52	14	0			34	32	0	0	0	0
УПБ.12	Физическая культура	З,З,З,ДЗ$_4$	116		116	2	114	0			32	40	14	30	0	0
УПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ$_3$	68		68	48	20	0			22	31	15	0	0	0
*	Индивидуальный проект	ДФК$_4$ (Защита ИП)	37	7	30	16	14	0			0	0	7	23	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**5/22/0/6**	**2916**	**74**	**2842**	**824**	**692**	**1296**	**0**	**30**	**282**	**310**	**408**	**420**	**604**	**788**
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	**0/8/0/4**	**690**	**22**	**668**	**250**	**418**	**0**	**0**	**0**	**108**	**34**	**0**	**52**	**318**	**156**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**ДЗ$_1$**	**36**		**36**	24	12	0			36	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**ДЗ$_1$**	**36**		**36**	24	12	0			36	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**ДЗ$_1$**	**36**		**36**	24	12	0			36	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	**ДЗ$_5$**	**78**	2	**76**	44	32	0			0	0	0	0	64	12
ОП.05	Основы калькуляции и учета	**ДЗ$_6$**	**50**	2	**48**	24	24	0			0	0	0	0	42	6
ОП.06	Охрана труда	**ДЗ$_2$**	**36**	2	**34**	24	10	0			0	34	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**ДЗ$_6$**	**84**	10	**74**	0	74	0			0	0	0	0	32	42
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	**ДФК (СК)$_6$**	**52**		**52**	12	40	0			0	0	0	16 +36 сб	0	0
ОП.09	Физическая культура	**ДЗ$_6$**	**40**		**40**	0	40	0			0	0	0	0	34	6
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	**ДЗ$_6$**	**102**	2	**100**	0	100	0			0	0	0	0	68	32
ОП.11	Основы финансовой грамотности	**ДФК (КР)$_5$**	**34**		**34**	22	12	0			0	0	0	0	34	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	**ДФК (СК)$_5$**	**44**		**44**	28	16	0			0	0	0	0	44	0
ОП.13	Рисование и лепка	**ДФК (КР)$_6$**	**62**	4	**58**	24	34	0			0	0	0	0	0	58

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
П 00	**Профессиональный цикл**	**5/14/0/2**	**2226**	**52**	**2174**	**574**	**274**	**1296**	**0**	**30**	**174**	**276**	**408**	**368**	**286**	**632**
ПМ. 00	**Профессиональные модули**	**5/14/0/2**	**2226**	**52**	**2174**	**574**	**274**	**1296**	**0**	**30**	**174**	**276**	**408**	**368**	**286**	**632**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1/3/0/0 Эм**	**256**	**4**	**252**	**62**	**40**	**144**	**0**	**6**	**174**	**0**	**72**	**0**	**0**	**0**
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ$_1$**	**32**		**32**	**22**	**10**	0			32	0	0	0	0	0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ$_1$**	**74**	4	**70**	**40**	**30**	0			70	0	0	0	0	0
	Практическая подготовка		**144**		**144**			144			72		72			
УП.01	Учебная практика	**ДЗ$_1$**	**72**	0	**72**	0	0	72			**72**	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	**КДЗ[1]**	**72**	0	**72**	0	0	72			0	0	**72**	0	0	0
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	**Эм**	**6**		**6**					6						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1/3/0/1 Эм**	**636**	**18**	**618**	**150**	**66**	**396**	**0**	**6**	**0**	**276**	**336**	**0**	**0**	**0**
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**ДЗ$_2$**	**32**		**32**	22	10	0			0	32	0	0	0	0
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**ДЗ$_3$**	**202**	18	**184**	128	56	0			0	136	48	0	0	0
	Практическая подготовка		**396**		**396**			396				108	288			
УП.02	Учебная практика	**ДФК (ПР)$_3$**	**144**	0	**144**	0	0	144			0	**108**	**36**	**0**	0	0
ПП.02	Производственная практика	**КДЗ[1]**	**252**	0	**252**	0	0	252			0	0	**252**	**0**	0	0
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	**Эм**	**6**		**6**					6						
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1/2/0/1 Эм**	**388**	**14**	**374**	**68**	**48**	**252**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**368**	**0**	**0**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	КДЗ[2]	**32**	2	**30**	20	10	0			0	0	0	30	0	0
МДК. 03.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**		**98**	12	**86**	48	38	0			0	0	0	86	0	0
	Практическая подготовка		**252**		**252**			252						252		
УП.03	Учебная практика	ДФК (ПР)$_4$	**108**	0	**108**	0	0	108			0	0	0	**108**	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ$_4$	**144**	0	**144**	0	0	144			0	0	0	**144**	0	0
ПМ.03 ЭК	Экзамен по модулю	Эм	**6**		**6**					6						
ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	1/2/0/0 Эм	**306**	**2**	**304**	**106**	**48**	**144**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**226**	**72**
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	КДЗ[3]	**36**		**36**	24	12	0			0	0	0	0	36	0
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**120**	2	**118**	82	36	0			0	0	0	0	118	0
	Практическая подготовка		**144**		**144**			144							72	72
УП.04	Учебная практика	ДЗ$_5$	**72**	0	**72**	0	0	72			0	0	0	0	**72**	0
ПП.04	Производственная практика	КДЗ[4]	**72**	0	**72**	0	0	72			0	0	0	0	0	**72**
ПМ.04 ЭК	Экзамен по модулю	Эм	**6**		**6**					6						
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	1/4/0/0 Эм	**640**	**14**	**626**	**188**	**72**	**360**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**560**
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ$_6$	**44**	2	**42**	30	12	0			0	0	0	0	10	32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ$_6$	**230**	12	**218**	158	60	0			0	0	0	0	50	168

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Практическая подготовка		**360**		**360**			360								360
УП.05	Учебная практика	**ДЗ$_6$**	**144**	0	**144**	0	0	144			0	0	0	0	0	**144**
ПП.05	Производственная практика	**КДЗ^4**	**216**	0	**216**	0	0	216			0	0	0	0	0	**216**
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	**Эм**	**6**		**6**					6						
	ВСЕГО	**8/30/0/8**	**4392**	**127**	**4265**	**1599**	**1310**	**1296**	**12**	**48**	**606**	**832**	**582**	**793**	**604**	**788**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**		**36**		**36**											
	ИТОГО	**8/30/0/8**	**4428**	**127**	**4301**	**1599**	**1310**	**1296**	**12**	**48**	**606**	**832**	**582**	**793**	**604**	**788**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

Комплексные ДЗ:

КДЗ^1 - ПП.01 и ПП.02
КДЗ^2 - МДК.03.01 и МДК.03.02
КДЗ^3 - МДК.04.01 и МДК.04.02
КДЗ^4 - ПП.04 и ПП.05

ДФК - другие формы контроля

Всего

		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
	Количество недель	17	24	17	24	17	24
МДК и дисциплин	**2909**	**534**	**724**	**222**	**541**	**532**	**356**
самостоятельная работа	***127***	***6***	***32***	***8***	***45***	***8***	***28***
учебной практики	**540**	**72**	**108**	**36**	**108**	**72**	**144**
производственной практики	**756**	**0**	**0**	**324**	**144**	**0**	**288**
консультации	**12**	**0**	**0**	**4**	**8**	**0**	**0**
промежуточная аттестация	**48**	**0**	**0**	**18**	**18**	**0**	**12**
экзаменов	**8**	**0**	**0**	**3**	**3**	**0**	**2**
дифзачетов	**30**	**6**	**4**	**4**	**6**	**2**	8
зачетов	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
другие формы контроля	**8**	**0**	**0**	**1**	**4**	**2**	**1**

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	**Кабинеты:** – 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	**Лаборатории:** – учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. – учебный кондитерский цех
3	**Спортивный комплекс:** спортивный зал.
4	**Залы**: – 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 **2025-2026 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 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);
3. Приказ Минпросвещения РФ от 3 июля 2024 г. N 464 "О внесении изменений в Федедеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
4. 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);
5. 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);
6. 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);
7. Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);
8. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Минюстом России 02 февраля 2024 г., регистрационный № 77121);
10. 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);
11. 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);
12. 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 в соответствии с требованиями ФГОС СПО на базе основного общего образования составляет 2 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 79 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (21 процент) 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.**

Вариативная часть ОПОП сформирована следующим образом:

Индекс	**Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**	**Объем вариативной части**
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**612**
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**336**
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	14
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	16
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	102
ОП.11	Основы финансовой грамотности	34
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	44
ОП.13	Рисование и лепка	62
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**276**
ПМ.02	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***	***64***
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	64

ПМ.03	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***	***72***
УП.03	Учебная практика	36
ПП.03	Производственная практика	36
ПМ.04	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***	***44***
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	44
ПМ.05	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента***	***96***
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96
	Итого	**612**

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	1476	-
Общепрофессиональный цикл	324	336
Профессиональный цикл	1980	276
Государственная итоговая аттестация	36	
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	**4428**	

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПОП 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 97,1 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), проверочные работы (по учебной практике). Все дисциплины, указанные в учебном плане с формой контроля ДФК, оцениваются оценкой и проводятся за счет часов выделенных на дисциплину или практику.

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

- 1 курс - 10 дифференцированных зачетов;
- 2 курс - 10 дифференцированных зачетов, 6 экзаменов;
- 3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 2 экзамена.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ п/п	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Наименование дисциплины/МДК	Семестр
1.	**ДЗ**	**КДЗ Дифференцированный зачет (комплексный)**	ПП.01 Производственная практика ПП.02 Производственная практика	**3**
2.	**ДЗ**	**КДЗ Дифференцированный зачет (комплексный)**	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	**4**
3.	**ДЗ**	**КДЗ Дифференцированный зачет (комплексный)**	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	**5**
4.	**ДЗ**	**КДЗ Дифференцированный зачет (комплексный)**	ПП.04 Производственная практика ПП.05 Производственная практика	**6**

4.4. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл обеспечивает реализацию ФГОС СОО с учетом специфики получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран технологический профиль получаемой профессии за счет введения профильных предметов (предметов, изучаемых на углубленном уровне): «Математика» и «Химия», соответствующих по целям, задачам и содержанию личностным результатам ФГОС СОО и познавательным универсальным учебным действиям. Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждом общеобразовательном предмете.

Общеобразовательная подготовка включает в себя 13 обязательных учебных предметов (в том числе 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне):

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

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на 1 и 2 курсах. В рамках общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, который может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла на втором курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Реализация аудиторных занятий по учебным дисциплинам, имеющих практическую направленность («Иностранный язык», «Информатика», «Индивидуальный проект»), осуществляется с делением групп на подгруппы.

Экзамены проводятся по учебным предметам «Математика», «Химия», «История».
Консультации проводятся в рамках часов, отведенных на промежуточную аттестацию как вид учебного занятия во взаимодействии с преподавателем.

4.5. Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 52 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.

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 57,8 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Занятия по дисциплинам «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» и «Иностранный язык в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость в каждой составляет не менее 12 человек.

При проведении лабораторных занятий по МДК и учебной практики группа делится на подгруппы, наполняемость каждой подгруппы составляет не менее 10-12 человек.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.