

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 07.07.2022 16:16:28
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК «КМТ»

С.Н. Рябиченко
« 30 » 06 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Краснодарский монтажный техникум»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения: очная
Срок получения образования 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования-
естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс обучения	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1 курс	40	-	-	1		11	52
2 курс	39	-	-	2		11	52
3 курс	11	12	16	2		11	52
4 курс	14	5	18	2	2	2	43
Всего	104	17	34	7	2	35	199

На втором курсе обучения проводятся учебные сборы в счет недели каникул

2 План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 2022

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации и		ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы (академических часов.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	Экзамены			самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	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
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий											
													17/0/0	23/0/0	16/0/0	23/0/0	5/7/4	6/5/12	6/0/10	8/5/8
O.00	Общеобразовательный цикл	16дз/2з	2э/16дз/3з	2142	662	0	2052	1217	835	0	60	30	612	828	390	222	0	0	0	0
БУД.00	Базовые учебные дисциплины	11 ДЗ	2э/2э(комп)	977	34	0	968	447	521	0	6	3	318	364	176	110	0	0	0	0
БУД.01.	Русский язык		э(комп)	143		0	134	84	50		6	6	52	82						
БУД.02	Литература	дз		171		0	171	111	60				34	59	48	30				
БУД.03	Родная литература	дз		39		0	39	21	18				39							
БУД.04	Иностранный язык	дз		171	34	0	171	0	171				34	59	48	30				
БУД.05	Астрономия	дз		39		0	39	29	10				39							
БУД.06	История	дз		171		0	171	149	22				34	66	48	23				
БУД.07	Физическая культура	3,3,3		171		0	171	11	160				52	60	32	27				

		ДЗ																	
БУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	72		0	72	42	30				34	38						
ПУД.00	Профильные учебные дисциплины		673	628	0	628	472	156	0	30	15	170	224	170	64	0	0	0	0
ПУД.01	Математика		295	286	0	286	188	98		6	3	68	88	66	64				
ПУД.02	Химия		189	171	0	171	141	30		12	6	52	68	51					
ПУД.03	Биология		189	171	0	171	143	28		12	6	50	68	53					
	Индивидуальный проект																		
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины		240	0	0	222	178	44	0	12	6	124	98	0	0	0	0	0	0
ДУД.01	Кубановедение	-ДЗ	36		0	36	26	10				18	18						
ДУД.02	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36		0	36	30	6				36							
ДУД.03	Основы физики		132		0	114	96	18		12	6	34	80						
ДУД.04	Бережливое производство	ДЗ	36		0	36	26	10				36							
ОУД.16	Русская родная литература	ДЗ	36		0	36	26	10				36							
ЭК.00	Элективные курсы		252		0	234	120	114	0	12	6	0	142	44	48	0	0	0	0
ЭК.01	Компьютерный практикум	ДЗ	48		0	48	8	40				48							
ЭК.02	Русский язык и культура речи		57		0	48	24	24		6	3		48						
ЭК.03	Математический практикум		57		0	48	18	30		6	3			48					
ЭК.04	Основы обществознания	-ДЗ	90		0	90	70	20				46	44						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8дз/	904	510	20	854	374	480	0	18	12	0	0	110	316	122	134	68	124

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ		56	18	2	54	36	18						46	10			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-,Э (комп)	80	16	2	72	56	16		4	2		26	48				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-,Э (комп)	72	64	2	64	50	14		4	2		32	34				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ		46	12	2	44	32	12							10	36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		54	20	2	52	32	20								18	12	24
ОП.06	Охрана труда		Э(комп)	56	10	2	48	38	10		4	2		36	14				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		128	126	2	126	0	126							32	32	32	32
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ		36	18	2	34	16	18					16	20				
ОП.09	Физическая культура	3,3,3 ДЗ		56	56	0	56	4	52							10	18	12	16
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		50	32	2	48	16	32					50					
ОП.11	Организация обслуживания		-,Э	62	20	2	48	28	20		6	6				20	30		
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	-ДЗ		72	68	0	72	4	68						52	20			

ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	-ДЗ		72	68	0	72	4	68						52	20				
ОП.14	Психология общения	-ДЗ		64	6	0	64	58	6									12	52	
П.00	Профессиональный цикл	7дз, 10з	2э, 5Эм	2786	2128	20	798	494	304	1836	84	42	0	0	76	290	454	694	508	632
	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2дз/ 2з	1Эм	404	302	4	130	80	50	252	12	6	0	0	76	58	252	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		42	20	2	40	20	20						42					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-ДЗ		92	30	2	90	60	30						34	58				
УП.01	Учебная практика	3		108	108					108										108
ПП. 01	Производственная практика	3	1Эм	162	144					144	12	6								108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	1дз/ 2з/	1э/1 Эм	770	618	4	190	108	82	540	24	12	0	0	0	98	24	216	396	

	практика																			
ИТОГО		28Д 3/10 з	11Э/ 5Эм	5832	3300	40	3704	2085	1619	1836	162	84	612	828	576	828	576	828	576	756
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																
	Промежуточная аттестация			72																
	ВСЕГО			5904																
		Государственная итоговая аттестация:					Всего	Дисциплин и МДК			612	828	576	828	180	216	216	288		
		Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						Учебной практики			0	0	0	0	252	180	0	180		
								Производственной практики			0	0	0	0	144	432	360	288		
								Экзаменов			0	2	2	2	2	2	2	2		
								Дифференцированных зачётов			4	3	2	8	3	2		5		
								Зачетов			0	0	0	0	3	2	1	4		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий и мастерских
КАБИНЕТЫ	
1.	Русский язык
2.	Литература
3.	Родная литература
4.	Иностранный язык
5.	Астрономия
6.	История
7.	Физическая культура
8.	Основы безопасности жизнедеятельности
9.	Математика
10.	Химия
11.	Биология
12.	Кубановедение
13.	Основы финансовой грамотности
14.	Основы физики
15.	Бережливое производство
16.	Компьютерный практикум
17.	Русский язык и культура речи
18.	Математический практикум
19.	Основы обществознания
20.	Социально-экономические дисциплины
21.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
22.	Товароведение продовольственных товаров
23.	Технология кулинарного и кондитерского производства
24.	Иностранный язык
25.	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
26.	Техническое оснащение и организация 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.
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	
1	Спортивный зал
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
2	Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум» (далее соответственно – ООП СПО ППКРС, техникум) разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 г. № 92 "Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 25.08.2021 № Р-198 «Об утверждении методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам («Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия») с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2020 г. №Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 регистрационный №44898);

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего

профессионального образования» (Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г. , регистрационный №62178);

приказ Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «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 учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «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., рег.№ 66211);

приказ Министерства труда и социальной защиты РФ 9 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта Пекарь» (зарегистрирован Мин);

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 февраля 2014 г. №02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 №06-174 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных

образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования Министерства просвещения Российской Федерации 20.07.2020 № 05-772

методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего, утвержденных Министерством просвещения Российской Федерации 14.04.2021.

методические рекомендации по разработке общеобразовательного цикла основных профессиональных образовательных программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования, рассмотренных и одобренных НМ Советом профессиональных образовательных организаций КК, протокол №2 от 19 апреля 2022г.

письмо Государственного бюджетного учреждения Краснодарского края Научно-методический центр профессионального образования от 04.09.2018 г. № 240/02-01 «О разработке учебных планов по актуализированным ФГОС СПО»;

письмо Государственного бюджетного учреждения Краснодарского края Научно-методический центр профессионального образования от 06.09. 2018 г. №241/02-01 «О методических рекомендациях по разработке учебных планов по актуализированным ФГОС СПО»;

Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум», утвержденный приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 28 октября 2014 года №4769;

локальные акты техникума.

Учебный план разработан с учетом примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00, Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 33 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется в следующем режиме:

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарными графиками учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров.

Объем образовательной программы – 5904 часа.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся – 36 академических часа, включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Продолжительность всех видов аудиторных занятия – академический час продолжительностью 45 минут. Занятия могут быть сгруппированы в учебную пару с перерывом между академическими часами 5 минут. Перерыв между учебными парами – 10 минут, перерывы на обед по 20 минут.

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком учебного процесса при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Продолжительность каникул

1- 3 курс обучения - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период,

4 курс – 2 недели в зимний период.

Учебные сборы для юношей проводятся на втором курсе в каникулярное время по окончании освоения дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 35 часов, которые не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Качество освоения образовательных программ осуществляется техникумом в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и государственной итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль знаний по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, практику.

Формы и процедуры текущего контроля знаний определяются преподавателями по каждой учебной дисциплине, по каждому виду работ на практике. Знания, умения и практический опыт обучающихся определяются следующими оценками: 5- «отлично», 4-«хорошо», 3-«удовлетворительно», 2-«неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы согласно требованиям ФГОС СПО предусматривает освоение дисциплины ОП 09 Физическая культура в объеме 56 академических часов и дисциплины ОП 08 Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов.

Последовательность освоения профессиональных модулей определена логикой образовательного процесса и содержанием профессиональных модулей

Порядок проведения учебной и производственной практики

Планом предусмотрены следующие виды практик - учебная и производственная в объеме 1836 часов (69,7% от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла). Учебная и производственная практики запланированы в рамках реализации профессионального модуля и организованы в нескольких периодах, чередуясь с теоретическим обучением, и реализуются концентрированно. Учебная практика проводится в лабораториях техникума (в учебной кухне ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и учебном кондитерском цехе). Производственная практика реализуется в организациях общественного питания г. Краснодара и Краснодарского края по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу о допуске к прохождению практики. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

По учебной и производственной практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета

Распределение времени на учебную и производственную практику:

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2				2				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2				2				
ОП.11	Организация обслуживания	2						2		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2			2					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				2				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2				2				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2							2	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2								2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2								2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	2								2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	2								2
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2				2				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2						2		
	Итого	40	-	-	2	16	2	6	2	12

Форма государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), порядок ее подготовки и проведения

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включена адаптационная дисциплина Психология общения.

4.1 Формирование общеобразовательного цикла

В соответствии с требованиями ФГОС СОО при разработке учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- русский язык и литература;
- родной язык и родная литература;
- иностранный язык;
- общественные науки;
- математика и информатика;
- естественные науки;
- физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный цикл включает 11(12) учебных предметов и предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой обязательной предметной области, определенной ФГОС СОО.

Общими для включения во все учебные планы (независимо от профиля) являются учебные предметы:

Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия.

При реализации общеобразовательной подготовки изучается не менее 3(4) учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области.

Естественно-научный профиль ориентирован на область профессиональной деятельности Сфера услуг, Сервис, оказание услуг населению. В данном профиле для изучения на углубленном уровне выбираются учебные предметы Математика, Химия, Биология.

Общеобразовательный цикл содержит 8 базовых учебных дисциплин и 3 профильные учебные дисциплины.

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины: Кубановедение, Основы финансовой грамотности, Основы физики, Бережливое производство.

Дополнительный учебный предмет Кубановедение введен в учебный план как региональный компонент с целью расширения знаний предметной области Общественные науки, нацелен на общекультурное развитие личности обучающихся, включает материал по истории развития Кубани.

Дополнительный учебный предмет/дисциплина «Основы финансовой грамотности» введен в учебный план в целях формирования ключевых компетенций для принятия рациональных финансовых решений в сфере управления финансами, включает материал по совокупности базовых знаний в области финансов, банковского дела, страхования, а также бюджетирования личных финансов, которые позволяют человеку правильно подбирать необходимый финансовый продукт или услугу, трезво оценивать, брать на себя риски, которые могут возникнуть в ходе их использования, грамотно накапливать сбережения и определять сомнительные(мошеннические) схемы вложения денег.

Дополнительный учебный предмет/дисциплина «Основы физики» введен в целях обеспечения принципа вариативности и учета индивидуальных потребностей обучающихся в сфере будущей профессиональной деятельности и призван компенсировать не включенную в учебный план предмет/дисциплину «Физика», обеспечивает общеобразовательную составляющую при получении

среднего общего образования, гарантирует обеспечение единства учебного материала за счет интеграции с дисциплинами профессионального цикла

Дополнительный учебный предмет Бережливое производство введен в учебный план с целью формирования у обучающихся необходимых теоретических знаний и практических навыков (ключевых компетенций) по разработке и принятию управленческих решений, направленных на повышение производственной эффективности на основе инструментария бережливого производства, закладывает основы формирования профессиональных и общих компетенций ФГОС СПО, имеет профессиональную направленность в вопросах эффективного и бережного отношения к организации труда и процессов производства.

Элективные курсы вводятся в учебный план с целью углубления знаний, развития интересов, способностей и склонностей обучающихся, их ориентации на будущую профессиональную деятельность, выполняют три основные функции:

- надстройки профильного учебного предмета, в котором необходимо углубить подготовку (Компьютерный практикум, Математический практикум, Русский язык и культура речи);

- способствуют удовлетворению познавательных интересов в различных областях, в том числе в сфере будущей деятельности (Основы обществознания).

Элективный курс «Компьютерный практикум» имеет прикладной характер и призван компенсировать не включенную в учебный план предмет/дисциплину «Информатика» предметной области «Математика и информатика».

В рамках элективного курса «Русский язык и культура речи» ликвидируются пробелы в знаниях, полученных в рамках основного общего образования, расширяется содержание базового учебного предмета «Русский язык». Значение и актуальность данного курса определяется необходимостью формирования у обучающихся коммуникативной, языковой и культуроведческой компетенций в условиях серьезного снижения уровня грамотности и речевой культуры современной молодежи, помогает обучающимся овладеть лексическими и грамматическими ресурсами русского языка, не допускать ошибок в ударениях и в произношении слов. Результаты освоения обучающимися элективного курса «Русский язык и культура речи» проверяются в рамках промежуточной аттестации в форме комплексного экзамена, интегрированного с базовым учебным предметом/дисциплиной «Русский язык».

Элективный курс «Математический практикум» направлен на ликвидацию имеющихся «пробелов в знаниях» и углубленное изучение профильного учебного предмет/дисциплины «Математика», позволит систематизировать и расширить знания и умения обучающихся в решении задач по математике, в том числе имеющих прикладной характер; овладеть навыками самостоятельной деятельности при решении задач; познакомиться и использовать на практике нестандартные методы решения задач; повысить уровень математической грамотности. Результаты освоения обучающимися элективного курса «Математический практикум» проверяются в рамках промежуточной аттестации в форме комплексного экзамена, интегрированного с профильной учебной дисциплиной «Математика».

Элективный курс «Основы обществознания» введен в целях обеспечения принципа вариативности и учета индивидуальных потребностей обучающихся и призван компенсировать не включенную в учебный план дисциплину «Обществознание», обеспечивает общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования, гарантирует обеспечение единства учебного материала за счет интеграции с дисциплинами «Общего гуманитарного и социально-экономического цикла».

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности

(познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Реализация учебной дисциплины Родная литература осуществляется в соответствии с Положением о реализации дисциплины «Родная литература» в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум» (утверждено приказом директора техникума от 27 мая 2020г. № 438).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО, зачёта, дифференцированного зачета (зачёт с оценкой), за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика»; «Химия», «Биология» и элективным курсам Русский язык и культура речи, Математический практикум.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

4.2 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

При формировании учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер часы вариативной части и дополнительного объема использованы в полном объеме.

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭД, на основании анкетирования с обсуждением за круглым столом в присутствии работодателей (протокол заседания цикловой методической комиссии профессионального цикла профотделения от 20.05.2022 года №9): директора ООО «Гурман» Саферян Н.А.; директор ООО «Теремок-регион» Слободчиков А.А., директор ООО «Гостиничный комплекс» А.А. Коплик.

Вариативная часть ООП направлена формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Часы вариативной части ООП использованы на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части и введение новых общепрофессиональных учебных дисциплин с целью расширения и углубления знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей следующим образом:

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работа

ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	56	20	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	74	38	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	66	30	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	46	10	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	36	4	2
ОП.06	Охрана труда	36	36	-	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	128	80 12	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	36	-	2
ОП.09	Физическая культура	40	40	-	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	50	50	2
ОП.11	Организация обслуживания	0	50	50	2
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	0	72	72	0
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	0	72	72	0
ОП.14 .	Психология общения	0	64	64	0
	Итого по общепрофессиональному циклу	324	826	282 220	20

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Учебные дисциплины	Объем образовательной программы			
		Всего по ФГОС (ПООП)	Всего по учебному плану	Вариативная часть	в том числе самостоятельная работа
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	386	138	4
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	42	10	2
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	92	20	2
УП. 01	Учебная практика	72	108	36	
ПП. 01	Производственная практика	72	144	72	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	730	174	4
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	42	10	2

МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	148	20	2
УП. 02	Учебная практика	144	180	36	
ПП. 02	Производственная практика	252	360	108	
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	446	138	4
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	42	10	2
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	116	20	2
УП. 03	Учебная практика	72	108	36	
ПП. 03	Производственная практика	108	180	72	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	240	286	46	4

	разнообразного ассортимента				
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	42	10	2
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	64	-	2
УП. 04	Учебная практика	72	72	-	
ПП. 04	Производственная практика	72	108	36	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	786	266	4
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	42	10	2
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	168	40	2

УП. 05	Учебная практика	144	144	-	
ПП. 05	Производственная практика	216	432	72	
				144	
	Итого по профессиональном у циклу	1872	2634	330	20
				432	



- часы дополнительного объема (720 час)



- часы вариативной части (612 час.)
ы проведения консультаций

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определяются решением цикловых методических комиссий и проводятся по заранее составленному расписанию.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»; утвержденного приказом техникума от 18 мая 2022 г. №517.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса Основными формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам междисциплинарным курсам, являются: экзамен по отдельной дисциплине (Э); экзамен комплексный (Э комп.); зачет (З); дифференцированный зачет (ДЗ); по практикам - зачет, по профессиональному модулю - экзамен по модулю (Э м.). Экзамен проводится в освобожденный от занятий день. Зачет, дифференцированный зачет проводится за счет времени, выделенного на изучение учебной дисциплины, междисциплинарного модуля и проведение практики.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов.

Обязательными экзаменами по общеобразовательному циклу по базовым дисциплинам являются экзамены по учебным дисциплинам: БУД.01 Русский язык, ПУД.01 Математика, сдаваемые обучающимися в письменной форме.

4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Порядок проведения ГИА определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум», утвержденного приказом техникума от 30 ноября 2017 г. № 966 и Программой ГИА по профессии.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

ГИА проводится в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени, отведенный на ГИА в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - 72 часа.

График проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе

«25» мел 2022 г



(подпись)

Ж.Г. Рувина

(ФИО)

Заместитель директора по учебно-производственной работе

«25» мел 2022г



(подпись)

Е.Б. Новикова

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии
профессионального цикла профессионального отделения

«25» мел 2022г



(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии
филологических дисциплин

«25» мел 2022г



(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии общего
гуманитарного и социально-экономического цикла

«25» мел 2022г



(подпись)

Е.О. Шенникова

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии
информационных технологий

«25» мел 2022г



(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии
математических и общих естественных дисциплин

«25» мел 2022г



(подпись)

(ФИО)

Председатель цикловой методической комиссии физической
культуры и безопасности жизнедеятельности

«25» мел 2022г



(подпись)

(ФИО)

И.И. Ануфриенко

Председатель цикловой методической комиссии
экономических дисциплин

«25» мел 2022г



(подпись)

(ФИО)

Таврусская Л.Д.