**Пояснительная записка**

Учебный план по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* ориентирован на подготовку квалифицированных рабочих, на базе основного общего образования.

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

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании (в редакции от 30.04.2021)).

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) - 3 года 10 месяцев.

Квалификация:

Повар, кондитер.

1. **Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в ОГПОБУ «Технологический техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

-Настоящий учебный план областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Технологический техникум» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности *43.02.15 Поварское и кондитер*ское *дело* разработан на основе:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016, регистрационный № 44898) (в действующей редакции)

- Приказа Министерства труда Российской Федерации от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) (в действующей редакции);

- Приказа Министерства труда Российской Федерации от 07.09.2015 №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940) (в действующей редакции);

- Примерной основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Экспертные организации: Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства; НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»; Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно». Дата регистрации в реестре 28.12.2018. Регистрационный номер 43.01.09-181228.

*Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии* ***43.01.09 Повар, кондитер*** *составлен с учетом требований:*

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 .12. 2012 № 273-ФЗ (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 02.12.2019 № 403-ФЗ; Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ; Федеральным законом от 25.05.2020 № 158-ФЗ) (в действующей редакции);;
2. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования» от 21.10.2019 № 569 (Зарегистрировано в Минюсте России 26.11.2019 № 56633); (в действующей редакции);
3. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10 2013 № 1199» от 20.01.2021 № 15 (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2021 № 62570) (в действующей редакции);
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, по профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09. 2009 № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 № 355» от 05.06. 2014 № 632 (Зарегистрировано в Минюсте России 08.07.2014 № 33008) (в действующей редакции);
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 .06. 2013 № 464 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 №29200)(с изменениями, внесенными Приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441) (в действующей редакции);;
6. Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 «О практической подготовке обучающихся » (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778) (с изменениями, внесенными Приказом от 18.11.2020 Минобрнауки России № 1430, Минпросвещения России № 652) (в действующей редакции);;
7. Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30.07.2020 № 845, Министерства Просвещения Российской Федерации № 369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (в действующей редакции);
8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306); (в действующей редакции);
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25 .10 2013 № 1186 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 № 30507) (в действующей редакции) (в действующей редакции);
10. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 №506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03 2004 №1089» (в действующей редакции);
11. Приказа Министерства обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан российской федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (в действующей редакции);

13)Приказа Министерства Просвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178)(в действующей редакции);

14)Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);

15)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.04. 2015 № 06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

16) Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

17)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02. 2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

18)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.1999 №16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

19)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06. 2017 № ТС-194/08 « Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»

20)Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи от 02.07 2018 № 09-947 «О включении модуля «Основы вожатской деятельности» в ООП УГПС 44.00.00 Образование и педагогические науки»

21)Письма комитета образования Еврейской автономной области от 08.11.2018 №5272/18 (о введении курса финансовой грамотности)

1. Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо от 01.03.2017 № 06-174 Минобрнауки);

22)Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) (проект 2017);

23)Методических рекомендаций по проектированию образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Проект 2016);

24)Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016 № ПО/19);

25)Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования Еврейской автономной области.

26)Закона ЕАО от 06.03.2014 № 472-ОЗ (в редакции от 26.11.2020) «Об образовании в Еврейской автономной области» (принят ЗС ЕАО от 06.03.2014)

 *Учебный план разработан с учетом локальных нормативных документов техникума:*

1)Устава областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Технологический техникум».

2)Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Технологический техникум»)

3)Положения о промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения; (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Технологический техникум»)

**2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебного года – 1 сентября, окончание учебного года по календарному учебному графику.

Продолжительность учебной недели – пять дней.

Начало занятий в 8 часов 15 мин, продолжительность урока – 45 минут,

занятия проводятся парами/уроками.

Объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Самостоятельная работа проводится обучающимися по субботам, в свободный день от занятий.

 Продолжительность учебного года:

* I курс – 52 недели, II курс – 52 недели,
* III курс – 52 недели, IV курс– 41 неделя.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы – 3 года 10 месяцев.

**3.Общеобразовательная подготовка**

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования с учетом.

Общеобразовательный цикл реализуется на первом и втором курсах.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

 Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС составляет 60 недель/2160 часов (промежуточная аттестация, включая часы консультации – 3 недели), при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Письмом от 17 марта 2015г. № 06-259 Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО).

Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

Дисциплина «Литература» изучается на 1-2;3-4семестрах в объеме 213 часов, дисциплина содержит раздел «Литература ЕАО», который будет изучаться в 3 семестре в объеме 15 часов.

На дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 72 часа, на дисциплину «Физическая культура» 171 час.

При изучении дисциплин «Иностранный язык», «Физическая культура» группа на подгруппы не делится, занятия проводятся в группах.

При проведении практических занятий по дисциплине «Информатика», группа не делится на подгруппы

В учебный план в раздел базовые дисциплины включена учебная дисциплина «Астрономия».

Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: «Математика»; «Информатика и ИКТ»; «Экономика»; «Право».

 В учебном плане на основании распоряжения Правительства РФ от 25.09.2017 № 2039-р, «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы» и письма комитета образования ЕАО от 08.11.2018 № 5272/18 в раздел дисциплины по выбору включена учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» в объеме 42 часа.

По окончанию изучения общеобразовательных дисциплин проводится промежуточная аттестация.

По дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Право» промежуточная аттестация проводится в формате - экзамены:

 -«Русский язык», «Математика» в 4 семестре;

 -«Право» во 2 семестре.

 Экзамены проводятся в традиционной форме.

**4. Профессиональная подготовка**

Согласно ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, общий объем образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (на базе среднего общего образования) составляет 2952 часа, (на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования) 5904 часа, на вариативную часть образовательной программы выделено 1188 часов.

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.

 Форма организации практической подготовки при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанны с будущей профессиональной деятельностью и направлены на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Параметр практикоориентированности программы подготовки квалифицированных рабочих служащих СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, составляет не менее80 %.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, может использоваться на освоение основ медицинских знаний.

В рамках дисциплины Безопасность жизнедеятельности для групп, где обучаются юноши/девушки или одновременно обучаются юноши и девушки 25 часов (70% учебного времени), отведено на изучение основ военной службы, из них 25 часов отведено для проведения сборов (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для групп/подгрупп, где обучаются девушки, сборы проводятся в виде занятий по освоению основ медицинских знаний (медподготовка).

Сборы/ медподготовка проводятся перед промежуточной аттестацией по общеобразовательной подготовке на 2 курсе, не позднее 20 мая учебного года.

На втором курсе предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Практики проводятся в рамках соответствующих профессиональных модулей при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Учебная практика проводится рассредоточено в мастерской техникума, производственная практика проводится концентрированно в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией,

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Сроки проведения учебной и производственной практик устанавливаются согласно рабочему учебному плану и календарному учебному графику.

Учебная и производственная практики реализуются в рамках модулей.

**Учебная практика:**

- ПМ.01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»:

 2семестр - 32 час.;

 3семестр – 40 час.;

 - ПМ.02 «Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента»:

5семестр - 138 час.;

6семестр -36 час.;

- ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

6семестр - 72час.;

 - ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

7семестр - 72час.;

- ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

8семестр - 152 час.

**Производственная практика:**

- ПМ.01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента»:

 2семестр - 90час.;

 4семестр – 178 час.;

 - ПМ.02 «Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента»:

5семестр - 114час.;

6семестр - 204час.;

- ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

6семестр - 252час.,

 - ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

7семестр - 252час.;

- ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

8семестр - 352час.

**5. Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена**

Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих определена в количестве 1188 часов.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* направлен на усиление и расширение профессиональных модулей, учебной и производственной практики, для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностей продолжения образования.

Часы вариативной части распределены следующим образом:

- на междисциплинарные курсы – 576 часов;

- на учебную и производственную практики –612 часов.

**6. Консультации для обучающихся**

В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 144 час на весь период обучения.

Консультации проводятся перед экзаменами по дисциплине или междисциплинарному курсу для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

Формы проведения консультации могут быть - групповые, индивидуальные.

**7.Самостоятельная работа обучающихся**

В учебном плане в разделе профессиональная подготовка, запланировано время на самостоятельную работу обучающихся. Самостоятельная работа организуется преподавателями профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по профессии и определяется как разность между объемом образовательной программы и нагрузкой во взаимодействии с преподавателем.

Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам за исключением общеобразовательного цикла.

Самостоятельная работа в учебном плане включена в дисциплины «Общепрофессионального цикла», и в междисциплинарные курсы раздела «Профессиональные модули».

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и подразумевает учебную деятельность обучающегося без непосредственного контакта с преподавателем.

Выполнение самостоятельных работ способствует расширению и углублению знаний обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным и модулям.

**8.Оценка качества подготовки обучающихся**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

* оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
* оценка компетенций обучающих.

Оценка качества подготовки обучающихся проводится в следующих формах:

* *текущего контроля*: устного опроса, проверки выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, выполнения сообщений, презентаций, тестирования по темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам контрольные работы.
* *промежуточной аттестации* – в учебном плане указаны формы промежуточной аттестации по общеобразовательным и по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике, которые могут проводиться в виде следующих форм:
* *экзамена по дисциплине, дифференцированного зачёта, зачёта, дифференцированного зачёта в форме контрольной работы, контрольной работы, экзамена (квалификационного).*

*Экзамены и зачёты* проводятся по окончанию изучения дисциплин или курса. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам является экзамен.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированости компетенций и готовности выпускника к соответствующим основным видам деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» Федерального государственного образовательного стандарта.

**9.Промежуточная аттестация**

 Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета или дифференцированного зачета*. Дифференцированный зачет выставляется по пяти бальной системе. Дифференцированные зачеты/зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практики.

Экзамены проводятся за счет времени, выделенного ФГОС СПО, в освобожденный день от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов и зачетов/дифференцированных зачетов предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации не может превышать 8экзаменов и 10 зачетов/дифференцированных зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты /дифференцированные зачеты по физической культуре.

В учебном плане в графе зачеты/диф. зачеты промежуточная аттестация запланирована в форме диф. зачетов.

Промежуточная аттестация запланирована в «Общеобразовательном цикле» по дисциплинам (таблица 1) и в разделе «Профессиональная подготовка» по дисциплинами, междисциплинарным курсам, практикам (таблица 2)

 Таблица1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Дисциплина** | **Семестр** | **Вид промежуточной аттестации** |
| ОУД.01 | Русский язык | 4 | экзамен |
| ОУД.02 | Литература | 4 | диф.зачет |
| ОУД.03 | Иностранный язык | 4 | диф.зачет |
| ОУД. 04 | История | 4 | диф.зачет |
| ОУД. 05 | Обществознание | 4 | диф.зачет |
| ОУД.06 | Естествознание |  | диф.зачет |
| ОУД.06.01 | Биология | 2 | диф.зачет |
| ОУД.06.02 | Химия | 2 | диф.зачет |
| ОУД.06.03 | Физика | 4 | диф.зачет |
| ОУД.07 | Астрономия | 3 | диф.зачет |
| ОУД.08 | География | 4 | диф.зачет |
| ОУД.09 | Экология | 4 | диф.зачет |
| ОУД.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | 4 | диф.зачет |
| ОУД.11 | Физическая культура | 4 | диф.зачет |
| ОУД.12 | Математика | 4 | диф.зачет |
| ОУД.13 | Информатика и ИКТ | 4 | диф.зачет |
| ОУД.14 | Экономика | 4 | диф.зачет |
| ОУД.15 | Право | 2 | экзамен |
| ОУД.В.1 | Поведение на рынке труда | 2 | диф.зачет |
| ОУД.В.2 | Основы финансовой грамотности | 4 | диф.зачет |
| ОУД.В.3 | Дизайн | 1 | диф.зачет |
| ОУД.В.4 | Индивидуальный проект | 4 | диф.зачет |

 Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Дисциплина** | **Семестр** | **Вид промежуточной аттестации** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены | 2 | диф.зачет |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 2 | диф.зачет |
| ОП.03 | Технологическое оснащение и организация рабочего места | 1 | диф.зачет |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 5 | диф.зачет |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 4 | диф.зачет |
| ОП.06 | Охрана труда | 2 | диф.зачет |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 5 | диф.зачет |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | диф.зачет |
| ОП.09 | Физическая культура | 6;8 | диф.зачет |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента | 4 | экзамен |
| МДК. 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 2 | экзамен |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 3 | экзамен |
| УП.01 | Учебная практика | 2;3 | диф.зачет |
| ПП.01 | Производственная практика | 2;4 | диф.зачет |
| ПМ.02 | Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | 6 | экзамен |
| МДК. 02.01 | Организация приготовление подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 5 | экзамен |
| МДК.02.02 | Процессы приготовление, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 | экзамен |
| УП.02 | Учебная практика | 5;6 | диф.зачет |
| ПП.02 | Производственная практика | 5;6 | диф.зачет |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 | экзамен |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 | экзамен |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 | экзамен |
| УП.03 | Учебная практика | 6 | диф.зачет |
| ПП.03 | Производственная практика | 6 | диф.зачет |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 7 | экзамен |
| МДК.04.01 | Организация приготовление подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 7 | экзамен |
| МДК.04.02 | Процессы приготовление, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 7 | экзамен |
| УП.04 | Учебная практика | 7 | диф.зачет |
| ПП.04 | Производственная практика | 7 | диф.зачет |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 8 | экзамен |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 8 | экзамен |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 8 | экзамен |
| УП.05 | Учебная практика | 8 | диф.зачет |
| ПП.05 | Производственная практика | 8 | диф.зачет |

**10. Государственная итоговая аттестация**

 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования к выпускной квалификационной работе - соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА проводится с 16 по 29 июня (3-4-я неделя июня). Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 2 недели (72 часа).

*К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.*