**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 профессии 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 квалифицированных рабочих, служащих *43.01.09 Повар, кондитер* разработан на основе:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» от 09.12. 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016, регистрационный № 44898) (в действующей редакции)

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

- Приказа Министерства труда Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» от 07.09.2015 № 597н (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 России «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 17.12.2020 № 747 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178) (в действующей редакции);

 4. 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);

5. 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);

6. 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);

7. 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);

8. 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);

9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 № 968 (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306); (в действующей редакции);

10. 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);

11. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «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» от 07.06.2017 №506 (в действующей редакции);

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

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

15. 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»;

16. 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»;

17. 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»

18. 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»

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

20. 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);

21. 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);

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

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

24. 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;

25. 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 (мед.подготовка);

- Сборы/ мед.подготовка 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 – 72 час.;

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

7семестр – 72 час.;

- 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 – 90 час.;

 4семестр – 178 час.;

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

5семестр – 114 час.;

6семестр – 204 час.;

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

6семестр – 252 час.,

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

7семестр - 252 час.;

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

8семестр – 352 час.

**5. Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

- 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 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 (таблица1) 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 составляет2 недели (72 часа).

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