

Утверждаю:

Директора ГБПОУ «Амвросиевский
профессиональный лицей»

А.М. Сысенко

2024 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: Повар, кондитер

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

год начала обучения профессии 2024 год

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в том числе консультации*)	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1273	72	72	32	27		1476	11
II курс	844	216	360	14	42		1476	11
III курс	854	216	288	22	60	36	1476	2
Всего	2971	504	720	68	129	36	4428	24

2. Календарный график учебного процесса

[illegible]

Обозначения:

Т - обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

- промежуточная аттестация

= - каникулы

У – учебная практика

П – производственная практика

III – государственная итоговая аттестация

* - неделя отсутствует

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной загрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)											
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс				2 курс				3 курс			
						Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1/ семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр							
						всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК					16,7 нед	23 нед.	15,7 нед.	24 нед.	14,5 нед.	21,4 нед.							
							Теоретическое обучение	практ. занятий				Индивидуальный проект	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа	Во вз. с препод.	Самостоят. работа		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.
	Общеобразовательный цикл	2/2/5/3	-/-/-/3	1476	16	1439	976	463	32		3	18	417		438/1/6	14	280		178	2	94/2//12			
ОДб.00	Базовые дисциплины	2/2/5/2	-/-/-/1	1084	8	1062	765	297			1	6	340		352/1//6	8	196		116		58/1//6			
ОДб.01	Русский язык		Э,Э,Э,Э	72		65	45	20			1	6	34		31/1/6									
ОДб.02	Литература	ДЗ,Э,Э		108		108	88	20					34		48		26							
ОДб.03	Иностранный язык	ДЗ,Э,Э		144	4	140	111	29					34		44	4	34		28					
ОДб.04	Математика		Э,Э,Э	232		225	179	46			1	6	34		44		51		38		58/1//6			
ОДб.05	История	ДЗ,Э		136	4	132	106	26					34		46	4	34		18					
ОДб.06	Обществознание	ДЗ,Э,Э,Э		72		72	50	22					51		21									
ОДб.07	География	ДЗ,Э,Э,Э		72		72	50	22					34		38									
ОДб.08	Физическая культура	3,3,ДЗ,Э		72		72	4	68					17		24		17		14					
ОДб.09	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ,Э,Э,Э		68		68	46	22					34		34									
ОДб.10	Физика	Э, ДЗ,Э		108		108	86	22					34		22		34		18					
ОДп.00	Профильные дисциплины	-/-/-/1	-/-/-/2	392	8	377	211	166			2	12	77		86	6	84		62	2	36/1//6			
ОДп. 11	Информатика	ДЗ,Э		144	4	140	53	87					34		42	4	34		30					
ОДп.12	Химия		Э,Э,Э	144	4	133	104	29			1	6	26		22	2	17		32	2	36/1//6			
ОДп. 13	Биология	ДЗ,Э,Э		72		72	50	22					17		22		33							
ОДп. 14	Индивидуальный проект	Э,Э,Э,ДЗ,Э		32		32	4	28	32												32			
П.00	Профессиональный цикл	6/7/5/7	-/-/-/-																					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4/5/3/5	-/-/-/-	793	22	742	504	238			23	6	102	6	164/5	6	34/5		26/5		156	4	260/14	6
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ,Э,Э,Э,Э		75	4	66	46	20			5		34		32/5	4								
ОП.02	Основы товароведения	Э,Э,ДЗ,Э		105	4	96	66	30			5		34	2	32	2	17/5		13					

	продовольственных товаров																								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-ДЗ,-,-		105	4	96	66	30		5		34	4	32		17		13/5							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-ДЗ		36		36	26	10															36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,-ДЗ		71	4	62	42	20		5										17	4	45/5			
ОП.06	Охрана труда	-ДЗ,-,-,-,-		36		36	26	10						36											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-ДЗ		36		36	26	10											17		19				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-ДЗ		36		36	26	10											17		19				
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-ДЗ		40		40	12	28											24		16				
ОП.10	Рисование и лепка	-,-,-,-ДЗ		35	2	30	21	9		3											30/3	2			
ОП.11	Психология общения	-,-,-,-ДЗ		32		32	23	9													32				
ОП.12	Профессиональное самоопределение	-ДЗ,-,-,-,-		32		32	23	9						32											
ОП.13	Лечебное питание		9	39	2	34	24	10		3									17		17/3	2			
ОП. 14	Организация обслуживания в ресторанах		9	55	2	50	35	15		3									30		20/3	2			
ОП.15	Национальные кухни	-,-,-,-ДЗ		60		60	42	18											34		26				
ПМ. 00	Профессиональные модули	2.2,2,2	2/2/2/4	2123	30	2014				1224	44	35	78/3	6	218/12		281/8	4	621/24	8	284/20	8	532/12	4	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Кэ,-,-,-	317	6	296	92	60		144	8	7*	78/3		218/12										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-Э*,,-,-,-	35	2	30	18	12		-	3		30/3	2											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-Э*,,-,-,-	138	4	122	74	48		-	5	7*	24	4	98/12										
УП. 01	Учебная практика	-ДЗ,-,-,-		72		72	-	-		72			24		48										
ПП. 01	Производственная практика	-ДЗ,-,-,-		72		72	-	-		72					72										
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		- , Кэ , -,-	609	6	586	128	62		396	10	7*				234/5	2	352/12	4						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,-,-Э*,,-,-	37	2	30	18	12		-	5					30/5	2								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,-,-Э*,,-,-	176	4	160	110	50		-	5	7*				102		58/12	4						
УП. 02	Учебная практика	-,-,-ДЗ,-,-		144		144	-	-		144						102		42							

[illegible]

[illegible]

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО.

№	Наименование
	<i>Кабинеты:</i>
1.	Русского языка и литературы;
2.	Иностранного языка;
3.	Информатики
4.	Общественных дисциплин;
5.	Физики;
6.	Естествознания;
7.	Математики;
8.	Основы безопасности и защиты Родин
9.	Основы экономики и бухгалтерского учета;
10.	Охрана труда;
12.	Профессиональной этики и деловой культуры
13.	Технология кулинарного и кондитерского производства
	<i>Лаборатории:</i>
14.	Учебная лаборатория с дегустационным залом
15.	<i>Столовая лица</i>
	<i>Спортивный комплекс:</i>
16.	спортивный зал;
17.	стадион
18.	спортивная площадка
	<i>Залы:</i>
19.	библиотека, читальный зал
20.	актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования **Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский многопрофильный техникум»** разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 88-НП от 09.06.2020, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 3885 от 10.06.2020 г.),
 - Изменений, которые вносятся в государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования. Приказ Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024г, зарегистрированный Министерством юстиции рег.№ 79088 от 09.08.2024 г.
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденный приказом Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413»;
- Рекомендации ФГБОУ ДПО Института развития профессионального образования, «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» ноябрь 2022 года.
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства образования и науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения РФ от 05.08. 2020 г. № 885/390, регистрационный № 59778);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 года № 441(зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 г., регистрационный № 59771) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 года № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте России 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО утверждённый приказом Министерства просвещения РФ от 22.08.2022 года № 762
- Локальные нормативные документы техникума

5.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 10 и 15 минут;
- объем учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы;
- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.
- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана.
- структура образовательной программы СПО предусматривает включение адаптационных дисциплин (Психология общения, Профессиональное самоопределение), обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен), в том числе экзамен квалификационный. Предусматривается проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля. Экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Проводится интегрированный экзамен по МДК

в рамках одного модуля. Квалификационный экзамен по модулю проводится в рамках ГИА. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

В качестве формы государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели, предусмотрена защита письменной экзаменационной работы и практической работы или в виде демонстрационного экзамена.

При реализации ОПОП СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 14 недель, осуществляется путем чередования с теоретическим обучением в столовой лица или в учебной лаборатории; производственная практика, общей продолжительностью 20 недель, проводится по окончании освоения материала профессионального модуля и учебной практики, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям приведены в таблице 1.

Таблица 1.

	1 курс		2 курс		3 курс	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	72				
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			144	252		
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			72	108		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					72	72
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента					144	216
ИТОГО:						
- 15 недель учебной практики (504 часов)	72		216		216	
- 26 недель производственной практики (720 часов)		72		360		288
ВСЕГО: 41 недель (1224 часов)	72	72	216	360	216	288

В течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

5.2. Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС СОО» (последняя редакция приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732);

Письмом Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования», распоряжения Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 года № Р- 98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», ФГОС среднего общего образования, Письма Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 года № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 2952 часа. В учебном плане в рамках общеобразовательного цикла предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин на первом, втором и третьем курсе обучения. Общий объём общеобразовательного цикла составляет 1476 академических часов, в том числе 1460 часов – обучение во взаимодействии с преподавателем включая индивидуальный проект - 32 часа, 21 часа – промежуточная аттестация, из них 3 часа – консультации перед экзаменами. Руководствуясь Письмом Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 года № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» п.2.14, 12 часов учебной нагрузки выведено на самостоятельную работу. Согласно приказа Министерства просвещения РФ от 17.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 17.05.2012 года № 413» общеобразовательный цикл должен содержать не менее 13 дисциплин и выполнение обучающимися индивидуального проекта. Общими обязательными из каждой предметной области являются дисциплины: «Русский язык», «Литература», «История», «Иностранный язык», «Химия», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География», «Обществознание», «Математика», «Информатика», «Физика», «Физическая культура» предусмотрено выполнение обучающимися в учебное время, отведенное на теоретическое обучение, выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение одного семестра в рамках аудиторной деятельности во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной учебной работы. Защиту индивидуального проекта проводит преподаватель в присутствии заместителя директора, оценивается по пятибалльной системе.

Продолжение освоения программы среднего общего образования происходит за счет изучения социально - гуманитарного цикла.

5.3. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей. Поскольку ГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ГОС СПО к умениям и знаниям.

Вычисление часов вариативной части на базе основного общего образования:

Результаты распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведены в таблице 3.

Распределение вариативной части на учебные циклы ГОС СПО

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, МДК, практик	Всего часов	Обязательная учебная нагрузка	Вариативная часть (612)	Сам.р-та в т.ч.	Промежуточная аттестация	
						К	Э
ОП.00	Обязательная часть образовательной программы						
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	764	324	440	22	23	6
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	70	36	34	4	5	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	100	36	64	4	5	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	100	36	64	4	5	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	66	32	34	4	5	
ОП.06	Охрана труда	36	36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36				
ОП.09	Физическая культура	40	40				
ОП. 10	Рисование и лепка*	32		32	2	3	
ОП. 11	Психология общения*	32		32			
ОП. 12	Профессиональное самоопределение*	32		32			
ОП. 13	Лечебное питание*	36		36	2		3
ОП.14	Организация обслуживания в ресторане*	52		52	2		3
ОП.15	Национальные кухни	60		60			
ПМ. 00	Профессиональные модули	2044	1872	172	30	44	35
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	302	248	54	6	8	7
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32		2	3	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	126	72	54	4	5	7
УП. 01	Учебная практика	72	72				
ПП. 01	Производственная практика	72	72				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	592	556	36	6	10	7
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32		2	5	

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	164	128	36	4	5	7
УП. 02	Учебная практика	144	144				
ПП. 02	Производственная практика	252	252				
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	322	308	14	6	8	7
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32		2	3	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	110	96	14	4	5	7
УП. 03	Учебная практика	72	72				
ПП. 03	Производственная практика	108	108				
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	276	240	36	6	8	7
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32		2	3	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	100	64	36	4	5	7
УП. 04	Учебная практика	72	72				
ПП. 04	Производственная практика	72	72				
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	552	520	32	6	10	7
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32		2	5	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	160	128	32	4	5	7
УП. 05	Учебная практика	144	144				
ПП. 05	Производственная практика	216	216				
	Всего часов	2808					
	Промежуточная аттестация	108				67	41
	Обязательная часть образовательной программы		2196				
	Вариативная часть образовательной программы			612			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	36	36				
ИТОГО		2952	2232	612	52	67	41

***В учебный план введены следующие общепрофессиональные дисциплины:**

ОПД. 10	Рисование и лепка*
ОПД. 11	Психология общения*
ОПД. 12	Профессиональное самоопределение*
ОПД. 13	Лечебное питание*
ОПД.14	Организация обслуживания в ресторане*
ОПД. 15	Национальные кухни*

Вариативная составляющая в объеме 612 часов распределена: - 440 час на дисциплины общепрофессионального цикла (из них 214 часа на введение новых дисциплин); - 172 часа на профессиональный цикл (из них МДК - 172 часов).

Расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда.

5.4. Формы проведения консультаций

Консультации по Общепрофессиональным предметам и МДК выделены из времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) могут быть выделены решением методической комиссии из объема нагрузки отведенного на учебную дисциплину.

Консультации предусмотрены групповые и индивидуальные при подготовке письменной экзаменационной работы и индивидуального проекта.

5.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачёт);
- экзамен (комплексный экзамен);
- экзамен квалификационный.

Экзамены предусматриваются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках учебного цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Допускается, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (в т. ч. экзамен квалификационный по каждому профессиональному модулю).

При этом экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям, предполагающим оценку освоенной целиком квалификации, в случаях, предусмотренных ГОС СПО, по результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего.

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается Государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К Государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности по учебным дисциплинам, МДК и практикам образовательной программы.

Согласно п. 2.8 приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 «О внесении изменений в ФГОС СПО» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена .

На Государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя (36 часов), на 43 неделе 6-го семестра графика учебного

процесса.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021г. №800 (с изменениями, внесёнными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 мая 2022г.№311), и Программой Государственной итоговой аттестации ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум», утверждённой директором техникума.

Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее чем за 6 месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

Студентам, успешно прошедшим Государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

Заместитель директора по УПР

Баглай Л.Г.