



Утверждаю:  
Директор КГБНОУ «Алейский  
технологический техникум»  
Я.Я. Ровейн

«20» августа 2019 г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Алейский технологический техникум»  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего с получением  
среднего общего и среднего профессионального образования  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Квалификация: Повар ,  
Кондитер  
Форма обучения- очная  
Нормативный срок обучения –  
3 года 10 мес.  
на базе основного общего с получением  
среднего общего образования  
профиль – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

урсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
курс	35 недель	4 недели					11 недель	50недель
курс	28 недель	3.недели	8 недель		2 неделя		11 недель	52 недели
III курс	22 недели	8 недель	9 недель		2 недели		11 недели	52недели
курс	16 недель	8 недель	15 недель		2 недели	2 недели	2 недели	45
<b>Всего</b>	101 недели	23 недели	32 недели		6 недель	2 недели	35 недели	199 недель

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы								Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
		зачеты, дифференцированные зачеты	экзамены	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Экзамены	консультации	Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК, час.							1 семестр 16 недель 576	2 семестр 19 недель 684 час	3 семестр 11 недель 396 час	4 семестр 17 недель 612 час	5 семестр 8 недель 288 час	6 семестр 14 недель 504 час	7 семестр 8 недель 288 час	8 семестр 8 недель 288 час
					Всего по дисциплинам/МДК	Лабораторные и практические занятия	лекции												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
	<b>Объем образовательной программы</b>			5904															
	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>			5628	3596	1750	1886	1980	78	90	164	346	410	328	362	214	248	72	72
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	16	3	2052	2052	974	1078	0	18	90	0	346	410	328	362	214	248	72	72
	<b>Общие</b>	6	2	1134	1134	488	646	0	12	45	0	130	306	194	202	128	174	0	0
ОУД.01	Русский язык		Э	114	114	64	50		6	10			48	14	52				
Оуд.01	Литература		ДЗ	171	171	91	80			5		24	40	20	30	24	33		
ОУД.02	Иностранный язык		ДЗ	171	171	34	137			5		24	40	20	30	24	33		
ОУД.03	Математика		Э	228	228	60	168		6	10		34	60	30	32	30	42		
ОУД.04	История		ДЗ	171	171	34	137			5		24	40	20	28	26	33		
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ		171	171	161	10					24	40	20	30	24	33		

ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		72	72	26	46			5			38	34						
ОУД.07	Астрономия	ДЗ		36	36	18	18			5				36						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	7	1	774	774	414	360	0	6	40	0	144	104	134	160	86	74	72	0	
ОУД.07	Информатика	Д		108	108	88	20			5		24	40	44						
ОУД.08	Физика	ДЗ		108	108	58	50			10				20	32	26	30			
ОУД.09	Химия	Э		171	171	90	81		6	10		24	30	20	42	26	29			
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ		171	171	90	81			5		24	34	26	38	34	15			
ОУД.11	Биология	ДЗ		72	72	26	46			5		72								
ОУД.12	География	Д		72	72	26	46			5			24	48						
ОУД.13	Экология	ДЗ		36	36	18	18												36	
ОУД.14	Родной русский язык	ДЗ		36	36	18	18												36	
	Дополнительные общеобразовательные дисциплины	3	0	144	144	72	72	0	0	5	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72
ОУДв.15	Индивидуальное проектирование	3		18	18	9	9				0	18								
ОУДв.16	Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской	Д		72	72	36	36			5									72	
ОУДв.17	Социальная психология с основами жизнестойкости	ДЗ		54	54	27	27			0		54								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	11	0	526	486	247	279			0	40	126	54	48	66	0	0	96	136	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ДЗ		48	42	16	32				6	48								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		50	36	16	34				14	40	10							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		82	72	24	58				10	38	44							

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	З		36	36	18	18				0								36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	З		52	42	16	36				10								52
ОП.06	Охрана труда	З		40	40	10	30				0			40					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З		36	36	36	0				0								36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68	68	34	34				0							68	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ		40	40	40	0				0							28	12
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ		42	42	21	21			-	0			42					
ОП.11	Искусство карвинга	З		32	32	16	16				0			6	26				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>			<b>3050</b>	<b>1058</b>	<b>529</b>	<b>529</b>	<b>1980</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>124</b>	<b>140</b>	<b>360</b>	<b>236</b>	<b>364</b>	<b>390</b>	<b>566</b>	<b>424</b>	<b>558</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>20</b>	<b>3050</b>	<b>934</b>	<b>529</b>	<b>529</b>	<b>1980</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>124</b>	<b>140</b>	<b>360</b>	<b>236</b>	<b>364</b>	<b>390</b>	<b>566</b>	<b>424</b>	<b>558</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ	1Э	388	146	86	86	216	12	10	26	90	154	144	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		36	28	18	18				8	36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		136	118	68	68			10	18	54	82						
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72				72					72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144				144						144					
	Квалификационный экзамен		Э						12										
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		4 1	<b>726</b>	<b>230</b>	<b>129</b>	<b>129</b>	<b>468</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>50</b>	<b>206</b>	<b>92</b>	<b>234</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		50	42	25	25			-	8	50							
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	Д	208	188	104	104			10	20		134	20	54				
УП.02	Учебная практика	3	Д	180				180					72	72	36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		288				288							144	144			
	Квалификационный экзамен		Э						12										
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>492</b>	<b>146</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>324</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>182</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3		32	32	16	16			-	-			32					
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	Д	136	114	68	68			10	22			98	38				
УП.03	Учебная практика	3	Д	144				144							144				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		180				180								180			
	Квалификационный экзамен		Э						12										
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>424</b>	<b>116</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>288</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>248</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	ДЗ	32	32	16	16			-	-			32					



МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ			104	84	52	52			10	20						104		
УП.04	Учебная практика	ДЗ			144				144									144		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			144				144										144	
	Квалификационный экзамен	Э								12										
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного</b>		4	1	1008	296	162	162	684	12	8	28	0	0	0	0	32	138	280	558
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий	ДЗ			32	24	16	16			8						32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ			292	272	146	146		8	20							138	136	18
УП.05	Учебная практика	ДЗ			288				288									144	144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			396				396										396	
	Квалификационный экзамен	Э								12										
	Промежуточная аттестация				216														216	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																		72	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				12															
	<b>ВСЕГО</b>				<b>5628</b>	<b>3596</b>	<b>1750</b>		<b>1980</b>	<b>78</b>	<b>138</b>	<b>ОП и</b>	<b>612</b>	<b>824</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>604</b>	<b>814</b>	<b>592</b>	<b>766</b>
												УП	144	72	36	144	144	144	144	144
												ПП		144	144	144	180	144	396	
												Э	0	0	1	2	1	3	1	1
												З,ДЗ	5	4	4	5	5	9	4	6

## Перечень кабинетов, лабораторий

№ каб.	Наименование
	<b>Кабинет:</b>
28	Технологии кулинарного и кондитерского производства
16	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
21	Иностранного языка (английский язык)
29	Иностранного языка (немецкий язык)
	<b>Лаборатории:</b>
24	Основы товароведения продовольственных товаров
25	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
28	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	Спортивный зал
	Залы:
	Библиотека
	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

### Пояснительная записка

Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алейский технологический техникум» разработан на основе:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22 декабря 2016 г. рег. № 44898.
3. Закона Алтайского края от 4 сентября 2013 г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае», принят Постановлением АКЗС от 02.09.2013 г. № 513.
4. Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014. №1645).
5. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014. №1645).
6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
7. Федерального базисного учебного плана и примерного учебного плана для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. //Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008г. №241 и от 30.08.2010г №889, от 03.06.2011 № 1994).



8. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464.
9. Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013 г., рег. № 28785.
10. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30 сентября 2009 г. № 59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» СанПин 2.4.3.2554-09 «Изменения № 2 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».
11. Приказа Министра обороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах».
12. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, зарегистрирован в Минюсте РФ 5 марта 2014 г., рег. № 31524; Приказ Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 г. № 968.
13. Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки 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».
14. Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов.
16. Рабочих программ учебных дисциплин (модулей) и учебных предметов.
- ~~17. Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся~~
18. Профессионального стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.
19. Профессионального стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597.
20. Профессионального стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.
21. Международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»..

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей, обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении качества квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников и включает в себя теоретическое обучение, учебную практику, производственную практику и воспитательную работу с обучающимися. Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах, лабораториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, интерактивных средств

обучения, высокотехнологичного оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования, Перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и Минимальным перечнем материально-технического оснащения для обеспечения проведения лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Продолжительность учебной (рабочей) недели – 5 дней.

Продолжительность всех видов аудиторных занятий 40 минут, возможно проведение уроков парами с перерывом 10 мин. после каждой пары. Для приема пищи устанавливается перерыв 40 минут.

Последовательность и чередование уроков в каждой группе определяется расписанием занятий.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики: 36 академических часов в неделю. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464, п. 28).

Максимальный объем учебной нагрузки в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки - 36 академических часа.

Численность обучающихся в учебной группе составляет 24 человека. Исходя из специфики образовательного учреждения учебные занятия могут проводиться с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на 2 подгруппы на практические, лабораторные занятия ( информатика, химия, физика, междисциплинарные курсы), учебную практику.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета часов на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, которые проводятся согласно графика во внеурочное время.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих составляет 35 недель.

### **Общеобразовательный цикл**

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

Образовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом естественно-научного профиля согласно Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 года №1199 и предусматривает изучение обязательных учебных предметов: учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих учебных предметов. Содержание всех учебных предметов определяется требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и среднего профессионального образования, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.2008. № 241 и от 30.08.2010 № 889).

Учебное время, отведенное в учебном плане на общеобразовательные предметы, составляет **2052 часа**.



Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы. Знания и умения, полученные при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).

На базовом уровне изучаются десять учебных дисциплин Русский язык и литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, ОБЖ, Астрономия, Физика, Обществознание, География, Экология, Родной русский язык Информатика, Химия, Биология, которые направлены на развитие логического мышления, пространственного воображения, познавательных интересов, социального поведения и др. Кроме того, знания и умения (общие компетенции) по данным учебным предметам дают возможность продолжить обучение по образовательным программам среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена и высшего профессионального образования.

В учебном плане предусмотрены практические занятия по учебным предметам Информатика, Химия, Физика. При проведении учебных занятий по данным учебным предметам группы при наполняемости 24 человека делятся на две подгруппы. На две подгруппы делится группа и по учебному предмету Иностранный язык (Приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004 г. № 1312).

#### **Учебная и производственная практика**

Практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Видами практики являются: учебная практика и производственная практика. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей Порядок проведения практики определяет Положение о практике обучающихся.

Учебная практика реализуется в учебных мастерских «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» и на предприятиях города рассредоточено или концентрировано в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями. Для выполнения программы учебной практики учебная группа делится на две подгруппы по 12-13 человек. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственной практика проводится концентрировано в организациях, с которыми заключены договора о сотрудничестве и деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Аттестация по итогам учебной практики предусматривает проведение дифференцированного зачета. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых аттестационным листом, отчетом, характеристикой с оценкой и рекомендациями руководителя практики от организации. По окончании изучения ПМ.01-ПМ.05 предусмотрены экзамены по модулю.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении обучающимся государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена.

#### **Формирование вариативной части ОПОП**

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной обучающегося, час (часы обязательной ОПОП+часы вариативной части ОПОП)
1	2	3
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>180</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	42 (36+6)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36 (36+0)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72 (36+36)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36 (36+0)
ОП.05	Основы калькуляции и учета	42 (32+10)
ОП.06	Охрана труда	40 (36+4)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	68 (36+32)
ОП.09	Физическая культура	40
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	42 (0+42)
ОП.11	Искусство карвинга	32 (0+32)
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	388 (248+140)
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	726 (556+170)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	492 (308+184)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	424 (240+184)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1008 (520+488)

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет - за счет времени, отведенного на учебную дисциплину; экзамен - за счет времени, выделенного ФГОС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. Формой Государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного профессионального модуля, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Государственная (итоговая) аттестация проводится во втором полугодии четвертого курса. На ГИА отводится - 2 недели.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.