

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
_____ Е.Н. Брежнев
«30» августа 2023 года
(Приказ от 30 августа 2023 г. № 381/у)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

[illegible]
$$=$$

Γ



Практики

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь							ПН	октябрь							ПН	ноябрь							ПН	декабрь							ПН	январь							ПН	февраль							ПН	март							ПН	апрель							ПН	май							ПН	июнь																																																																																																										
		Номера календарных недель																																																																																																																																																																																			
		Порядковые номера недель учебного года																																																																																																																																																																																			
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43																																																																																																																																											
1 курс		1 семестр																																				к к		2 семестр																																																																																																																																													
ООД	Блок ООД																			к	к																										1476																																																																																																																																						
ООД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	4	6		92																																																																																																																																									
ООД.02	Литература	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	4	4		144																																																																																																																																									
ООД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		90																																																																																																																																								
ООД.04	Математика	4	6	4	4	6	4	6	6	6	4	6	4	4	6	4	4	6	6	6	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	4	6	6	6	6	4	6	4	6			202																																																																																																																																										
ООД.05	Информатика	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2		100																																																																																																																																							
ООД.06	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2		126																																																																																																																																									
ООД.07	География	4	4	4	4	2	4	4	2	4	4	2	2	4	4	4	4	2																											58																																																																																																																																								
ООД.08	Обществознание	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	6		126																																																																																																																																									
ООД.09	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		76																																																																																																																																									
ООД.10	Химия	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	6	2	4	4	2	2	4	4	2	4	2	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	8		122																																																																																																																																										
ООД.11	Биология																	4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	4		68																																																																																																																																										
ООД.12	Физическая культура	2	4	4	4	2	4	2	4	2	2	4	4																																																																																																																																																																								

ООД.02	Литература	2	2	4	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2	2	4	4	2	2	4	2	4		104		
ООД.03	Иностранный язык	2	4	4	4	2	2	2	2	4	4	2	2	4	2	2	4	2			2	4	2	2	4	2	4	4	2	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	4		114	
ООД.04	Математика	2	2	2	2	2	6	2	2	2	2	4	2	4	4	2	2	4			4	2	4	4	2	4	2	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	6				122	
ООД.05	Информатика	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	4																									42		
ООД.06	История	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4																									62		
ООД.08	Обществознани е	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	4	2	2	4	4			4	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	2	2	2	4	4	4	2	4	4	4	6		134
ООД.09	Физика	4	4	4	2	4	4	2	2	4	4	2	4	2	4	4	4	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			100	
ООД.10	Химия	4	2	4	4	2	2	4	4	2	2	4	4	4	2	4	2	4			2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4		128
ООД.11	Биология	4	4	2	2	4	4	4	2	4	4	2	2	2	4	2	4	2			4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	6	2	2	2	4	2	4	6			130	
ООД.12	Физическая культура	2	2	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2			4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2		108	
Эк.03	Россия-моя история																																										42		
Эк.04	Кухни народов мира																																										102		
Эк.05	Основы бережливого производства																																										56		
Эк.06	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания																																										130		
		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			
3 курс		5 семестр																			6 семестр																								
ОП.00	Общепрофесс иональный цикл																																											474	
ОП.01	Основы микробиологии	4	4	4	4	4	4	4	4	2				2	4	2					2	4	2	2	4	2	4	2	2	4	4	6											90		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.01.09 Повар, кондитер 3г. 10 мес.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам							
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
												17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обязательная часть образовательной программы																			
Блок ООД			2952	577	1274	1624	0	0	0	54		612	864	612	864	612	864	612	792
ООД.01	Русский язык	-, -, Э	194	38	84	104				6	1,2,3,4	34	58	44	58				
ООД.02	Литература	-, -, ДЗ	248	49	108	138				2	1,2,3,4	64	80	42	62				
ООД. 03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	204	40	0	202				2	1,2,3,4	34	56	48	66				
ООД.04	Математика	-, -, Э	324	64	176	142				6	1,2,3,4	84	118	46	76				
ООД. 05	Информатика	-, -, ДЗ	142	28	58	82				2	1,2,3	38	62	42					
ООД. 06	История	-, -, ДЗ	188	36	84	102				2	1,2,3	68	58	62					
ООД.07	География	ДЗ	58	12	32	24				2	1	58							
ООД.08	Обществознание	-, -, Э	260	52	102	152				6	1,2,3,4	54	72	52	82				
ООД. 09	Физика	-, -, ДЗ	176	34	64	110				2	1,2,3,4	34	42	56	44				
ООД. 10	Химия	-, -, Э	250	50	126	118				6	1,2,3,4	48	74	54	74				
ООД.11	Биология	-, -, ДЗ	198	38	118	78				2	2,3,4		68	52	78				
ООД. 12	Физическая культура	-, -, ДЗ	228	44	2	224				2	1,2,3,4	54	66	42	66				
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	68	12	44	22				2	2		68						

Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	-,ДЗ	42	8	28	12				2	2		42						
Эк.02	Локальная история	ДЗ	42	8	28	12				2	1	42							
Эк.03	Россия-моя история	-, -, -, ДЗ	42	8	28	12				2	4				42				
Эк.04	Кухни народов мира	-, -, -, ДЗ	102	20	68	32				2	3,4			28	74				
Эк.05	Основы бережливого производства	-, -, -, ДЗ	56	10	40	14				2	4				56				
Эк.06	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-, -, -, ДЗ	130	26	84	44				2	3,4			44	86				
	Индивидуальный проект																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		620	369	294	290	0	0	4	32		0	0	0	0	164	310	146	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, -, -, -, Э	90	54	48	34			2	6	5,6				42	48			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, -, -, ДЗ	42	24	22	18				2	6					42			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, -, Э	88	52	44	36			2	6	5,6				42	46			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	72	44	48	22				2	7						72		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, -, -, Э	54	32	26	22				6	6					54			
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, ДЗ	38	22	24	12				2	6				38				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	48	28		46				2	6					48			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ	72	44	38	32				2	6					72			
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	42	25	2	38				2	5				42				
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	-, -, -, -, -, ДЗ	74	44	42	30				2	7						74		

ПМ.00	Профессиональные модули		2260	2168	678	404	0	956	14	120		0	0	0	0	448	554	466	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		366	360	110	60	0	178	2	16		0	0	0	0	178	188	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, -, ДЗ	36	36	22	12				2	5					36			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, -, Э	144	144	88	48			2	6	5,6					70	74		
ПП. 01	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	180	180				178		2	6					72	108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6							6	6						6		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		466	460	130	48	0	250	2	16		0	0	0	0	208	258	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	36	36	22	12				2	5					36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	172	172	108	56			2	6	5,6					64	108		
ПП. 02	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	252	252				250		2	6					108	144		

ПА	Промежуточная аттестация	^~^~^~^~^~^ ,Э(м)	6							6	6						6		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		370	364	108	66	0	176	2	18		0	0	0	0	0	108	262	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	^~^~^~^~^~^ ,ДЗ	36	36	22	12				2	6						36		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	^~^~^~^~^~^ ,^,Э	148	148	86	54			2	6	6,7						72	76	
УП.03	Учебная практика	^~^~^~^~^~^ ,^,ДЗ	72	72				70		2	7							72	
ПП. 03	Производственная практика	^~^~^~^~^~^ ,^,ДЗ	108	108				106		2	7							108	
ПА	Промежуточная аттестация	^~^~^~^~^~^ ,^,Э(м)	6							6	7							6	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		346	340	120	66	0	140	2	22		0	0	0	0	0	0	204	142
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	^~^~^~^~^~^ ,^,ДЗ	82	82	52	28				2	7							82	

МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	^,^,^,^,^ ,^,^ ,Э(к)	114	114	68	38			2	6	7,8							50	64
УП.04	Учебная практика	^,^,^,^,^ ,^,ДЗ	72	72				70		2	7							72	
ПП. 04	Производственная практика	^,^,^,^,^ ,^,^,ДЗ	72	72				70		2	8								72
ПА	Промежуточная аттестация	^,^,^,^,^ ,^,^ ,Э(м)	6							6	8								6
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		280	274	60	56	0	142	2	20	32	0	0	0	0	0	0	0	280
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	^,^,^,^,^ ,^,^ ,Э(к)	46	46	26	14				6	8								46
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		84	84	34	42			2	6	8								84
ПП 05	Производственная практика	^,^,^,^,^ ,^,^,ДЗ	144	144				142		2	8								144
ПА	Промежуточная аттестация	^,^,^,^,^ ,^,^ ,Э(м)	6							6	8								6

4. ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по профессии 42.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
1	иностранного языка
2	информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	социально-экономических дисциплин
5	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	экологии
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	химии
2	организации обслуживания
3	технического оснащения и организации рабочего места
4	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
5	учебный кондитерский цех
6	спортивный зал
7	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
8	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1569;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 № 762.

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 №732;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» в редакции приказа от 18.11.2020г.;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

- Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

5.2 Организация учебного процесса и режим занятий

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 123 недели

Учебная практика обучающихся 4 недели

Производственная практика обучающихся 25 недель

Промежуточная аттестация обучающихся 6 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 35 недель

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППКРС предусматривает изучение следующих) циклов:

Общеобразовательный цикл;

Общепрофессиональный цикл;

Государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППКРС и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика и производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 4 недели (144 часа), распределяется следующим образом:

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе.

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика – 25 недель (900 часов):

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (5 недель - 180 часов) на 3 курсе;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (7 недель – 252 часа) на 3 курсе;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4 недели – 144 часов) на 4 курсе.
- ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (4 недели – 144 часа) на 4 курсе.

Оценка качества освоения ППКРС осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. Экзамен (по модулю) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и балльная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах. Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин: русский язык, литература, иностранный язык, математика, информатика, история, география, обществознание, физика, химия, биология, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности. В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта. Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 2952 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание»

5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППКРС в объеме 576 часов по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО.

Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	44
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	52
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12
ОП.05 Основы калькуляции и учета	64
ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")	264
ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания	264
МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36
МДК.06.02 Технология обслуживания за барной стойкой	78
УП.06 Учебная практика	72
ПП. 06 Производственная практика	72
ПА. Промежуточная аттестация	6
ОП.10 Контроль качества продуктов	62
ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78

6 .Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена