



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-10-05 17:27:24

Приложение 1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
"Сергиево-Посадский колледж"
_____ Г.А. Носырева
_____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"
наименование образовательного учреждения
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
основного общего / среднего общего
Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический профиль
при реализации программы среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная	Производствен ная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	29	5	4	3	0	11	52
III курс	17	9	13	2	0	11	52
IV курс	18	13	7	1	2	2	43
Всего	105	27	24	6	2	35	199

График учебного процесса

[illegible]

Обозначения:

Теоретическое
обучение

Практика
учебная

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная
итоговая аттестация

Каникулы

08

44

III

$$=$$

2. План учебного процесса
43.01.09 Повар, кондитер - группа ПК-32

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты		Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	В том числе в форме практической подготовки	Нагрузка на дисциплины и МДК			Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.
									Теоретическое обучение	Лабораторные работы и практические занятия	Практика производственная и учебная										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ООД	Общеобразовательный цикл	5/12/3			2160	0	2052	280	1166	886	0	76	32	542	666	424	386	12	22	0	0
Обязательные учебные дисциплины		5/10/3			2074	0	1980	274	1110	870	0	62	32	542	666	424	314	12	22	0	0
ООД.01	Русский язык	---Э-----			192		174	6	138	36		14	4	34	48	64	28				
ООД.02	Литература	---ДЗ-----			140		140	14	86	54				34	48	30	28				
ООД.03	Иностранный язык	---ДЗ-----			140		140	58		140				34	48	30	28				
ООД.04	Математика	---ДЗ-----			268		250	32	174	76		14	4	68	66	60	56				
ООД.05	Информатика	---Э-----			162		144	54	36	108		10	8	34	78	32					
ООД.06	История	-ДЗ-----			140		140		94	46				68	72						
ООД.07	Обществознание	ДЗ-----			82		82	12	48	34				82							
ООД.08	География	---ДЗ-----			72		72	8	44	28						72					
ООД.09	Физика	-ДЗ-----			108		108		84	24				34	74						
ООДy.10	Химия	---Э-----			252		234	34	140	94		10	8	74	104	56					
ООДy.11	Биология	---Э-----			276		254	30	224	30		14	8	46	80	54	74				
ООД.12	Физическая культура	3,ДЗ,3,ДЗ,3,ДЗ,--			174		174	16	20	154				34	48	30	28	12	22		
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	---ДЗ-----			68		68	10	22	46						68					
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся		0/2/0			86	0	72	6	56	16	0	14	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ООД.14	Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект)	---ДЗ,-----			46		32		22	10		14					32				
ООД.15	Молекулярная кухня/Родной язык	---ДЗ,-----			40		40	6	34	6							40				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/13/1			724	86	638	359	279	359	0	0	0	70	198	50	0	0	102	118	186
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ,-----			70	12	58	19	39	19				70							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ,-----			48	6	42	16	26	16					48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-ДЗ,-----			78	14	64	26	38	26					78						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-----ДЗ			92	14	78	28	50	28											92
ОП.05	Основы калькуляции и учета	---ДЗ,-----			50	8	42	24	18	24						50					
ОП.06	Охрана труда	-ДЗ,-----			36	6	30	10	20	10					36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----ДЗ			96	6	90	76	14	76								36	24		36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-----ДЗ			36		36	24	12	24											36
ОП.09	Физическая культура	-----3,ДЗ			40		40	40		40										18	22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-----ДЗ,--			40	4	36	24	12	24										40	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-----ДЗ,--			66	6	60	30	30	30									30	36	
ОП.12	Рисунок и лепка	-----ДЗ,--			36	4	32	24	8	24									36		
ОП.13	Способы поиска работы/ Коммуникативный практикум	-ДЗ,-----			36	6	30	18	12	18					36						
ПМ.00	Профессиональный цикл	9/12/0			2948	164	2676	2198	478	362	1836	76	32	0	0	102	406	564	704	494	570
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	---Эм,-----			248	16	232	198	34	54	144	0	0	0	0	102	146	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	--ДЗ,-----			32	2	30	18	12	18						32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	---ДЗ,-----			72	14	58	36	22	36						34	38				
УП.01	Учебная практика				72		72	72			72					36	36				

ПП.01	Производственная практика	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	832	48	748	636	112	96	540	28	8	0	0	0	260	536	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	114	14	82	16	66	16		14	4				40	56				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	178	34	126	80	46	80		14	4				40	120				
УП.02	Учебная практика	288		288	288			288						108	180				
ПП.02	Производственная практика	252		252	252			252						72	180				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	454	39	379	292	87	76	216	28	8	0	0	0	0	28	390	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66	8	40	16	24	16		14	4				28	20				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	172	31	123	60	63	60		14	4					154				
УП.03	Учебная практика	72		72	72			72							72				
ПП.03	Производственная практика	144		144	144			144							144				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	654	20	614	482	132	50	432	12	8	0	0	0	0	0	0	278	356	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	72	3	59	16	43	16		6	4							30	32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	150	17	123	34	89	34		6	4							104	36	
УП.04	Учебная практика	324		324	324			324									144	180	
ПП.04	Производственная практика	108		108	108			108										108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	760	41	703	590	113	86	504	8	8	0	0	0	0	0	314	216	214	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	8	52	16	36	16								60				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	196	33	147	70	77	70		8	8					38	72	70		
УП.05	Учебная практика	216		216	216			216							72	72	72		
ПП.05	Производственная практика	288		288	288			288							144	72	72		
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72																	72
	Всего	5904	250	5366	2837	1923	1607	1836	152	64	612	864	576	792	576	828	612	756	
										Всего	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	
Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена		Всего	дисциплин и МДК								3780	612	864	540	504	216	396	324	324
			учебная практика								972	0	0	36	144	180	144	216	252
			производственная практика								864	0	0	0	144	180	288	72	180
			экзаменов в т.ч. экзаменов по модулю								14	0	0	2	4	2	2	0	4
			зачетов, дифференцированных зачетов								33	2	6	3	7	2	4	2	7
			Промежуточная аттестация								216	0	0	36	72	36	36	0	36

3. Сведения о комплексных видах контроля

№ п/п	Наименование комплексного вида контроля	Вид контроля	Наименование дисциплины	Курс
1	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.01 Учебная практика	2
			ПП.01 Производственная практика	
2	Комплексный экзамен	ДЗ	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3
			МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
3	Комплексный экзамен	Э	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3
			МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
4	Комплексный экзамен	Э	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
			МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	

4. Перечень специальных помещений

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории и обществознания
5	Информатики технологий
6	Физики
7	Химии
8	Биологии
9	Основ безопасности жизнедеятельности
10	Социально-экономических дисциплин
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Иностранного языка
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
16	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с получением среднего общего образования разработан на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 33, дата регистрации в реестре: 28.02.2022).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211) (в действующей редакции).
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся».
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

➤ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

➤ Приказ 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 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).

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением:

общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

5.2 Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 162 недели:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – 105 недель;
 - промежуточная аттестация – 6 недель;
 - учебная практика – 27 недель;
 - производственная практика – 24 недели;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 2 недели;
- ✓ каникулы – 35 недель.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- ✓ государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования представлены в таблице 1.

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах				Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы
		Объем образовательной программы	В том числе в форме практической подготовки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа студентов, включенная в 36-часовую недельную нагрузку		
О.00	Общеобразовательный цикл	2160	280	2160	-	-	-

в т.ч. Промежуточная аттестация		108	-	-	-	-	-
Всего часов обучения по общеобразовательному циклу		2160	280	-	-	-	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	724	359	638	86	324	400
ПМ.00	Профессиональный цикл	2948	2198	2676	164	1980	212
В т.ч. Промежуточная аттестация		108	-	-	-	108	-
Всего часов обучения по ОП.00, ПМ.00		3672	2557	3314	250	3060¹	612
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	-	-	-		-
Общий образовательный объем программы на базе основного общего образования		5904	2837	-	-	-	-

5.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2023 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- ✓ учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии;
- ✓ продолжительность учебной недели – пятидневная;
- ✓ для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- ✓ объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу;
- ✓ объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу О.00 составляет 36 академических часов в неделю;
- ✓ по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- ✓ численность обучающихся в учебной группе определяется с учетом требований санитарных правил и норм к площадям помещений, используемых при осуществлении образовательной деятельности.;
- ✓ учебные занятия и практика могут проводиться с группами обучающихся различной численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы;
- ✓ промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;

¹ В объеме времени для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям СПО реализуемым на базе основного общего образования учтены 756 часов, распределенные образовательной организацией в соответствии с методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям, и специальностям Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 01.03.2017 № 06-174.

✓ количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям);

✓ в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 11 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 35 недель каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период;

✓ общий объём часов по дисциплине «Физическая культура» (ОП.09) составляет 40 академических часов - занятий во взаимодействии с преподавателем;

✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;

✓ структура образовательной программы предусматривает включение адаптационных дисциплин «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» и «Коммуникативный практикум», обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

✓ в соответствии с приказом Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 года «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 период обучения с юношами проводятся учебные сборы;

✓ при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики образовательная деятельность частично организована в форме практической подготовки;

✓ реализация компонентов в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы;

✓ практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

✓ практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

✓ практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика;

✓ учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;

✓ на учебную и производственную практики выделяется 51 неделя (62,3 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла при нормативе по ФГОС - не менее 25 процентов).

5.4 Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции), приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», а также с письмами Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования») и от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Образовательная программа среднего общего образования содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть учебного плана включает в себя 13 дисциплин, обязательных к изучению. Часть учебного плана, формируемая участниками образовательных отношений, определяет время, отводимое на изучение учебных дисциплин, учебных курсов, учебных модулей по выбору обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, а также направлена на углубленное изучение учебных дисциплин, с целью удовлетворения различных интересов и потребностей обучающихся.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации, возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации.

Изучение родного языка осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл ООП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования с естественнонаучным профилем получения среднего общего образования (2160 академических часов учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

- ✓ учебные дисциплины (общие) (2074 час):
 - «Русский язык» (192 часа)
 - «Литература» (140 часов)
 - «Иностранный язык» (140 часов)

- «Математика» (268 часов)
 - «Информатика» (162 часа)
 - «История» (140 часов);
 - «Обществознание» (82 часа);
 - «География» (72 часа);
 - «Физика» (108 часов);
 - «Химия» (252 часов);
 - «Биология» (276 часа);
 - «Физическая культура» (174 часа);
 - «Основы безопасности жизнедеятельности» (68 часа);
- ✓ Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся курсы (86 часов):
- «Проектная деятельность» (46 часов);
 - «Молекулярная кухни» (40 часов);

Профильными дисциплинами, изучаемыми на углубленном уровне для специальности 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля определены ООДу.10 Химия, ООДу.11 Биология.

В соответствии с Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» реализация среднего общего образования в рамках освоения профессиональной образовательной программы предусматривает организацию практической подготовки как формы образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект (в том числе в форме практической подготовки), который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, утвержденной на заседании цикловой комиссии, в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

5.5 Формирование вариативной части образовательной программы

На основании запросов работодателей и решения цикловой комиссии вариативная часть образовательной программы (612 академических часов) направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, в т.ч. на расширение объема времени необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени дисциплин и профессиональных модулей – 326 академических часов;
- на увеличение практик – 108 академических часов;
- на введение новых учебных дисциплин (ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии – 40 часов, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 66 часов, ОП.12 Рисунок и лепка – 36 часов, ОП.13 Способы поиска работы/Коммуникативный практикум – 36 часов (в том числе на выделение самостоятельной работы 20 часов).

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Вариативная часть программы	Учебный план программы	Обоснование распределения вариативной части в соответствии с запросами работодателей, а также нормативно-правовыми актами и методическими материалами органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования
Введение новых дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	40	40	Расширение объема времени направлено на углубление основ информационной безопасности и анализа современных средств защиты АРМ, применения знаний в прикладных и системных программных продуктах, а также развитию системного мышления Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», направлена на обеспечение коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	66	66	Учебная дисциплина введена с целью ознакомления студентов с культурой ресторанного сервиса, а также обучения современным методам и формам обслуживания в ресторане
ОП.12	Рисунок и лепка	36	36	Внедрение дисциплины с целью формирования профессиональных навыков, направленных на совершенствование умений оформления кулинарных изделий
ОП.13	Способы поиска работа/ Коммуникативный практикум	36	36	Учебная дисциплина введена на основании приказа Министерства образования Московской области № 3308 от 25.06.2015 с целью создания условий для успешной социализации и эффективной самореализации обучающихся
Расширение объема времени на изучение дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)				

ОП.00		Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34	70	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов контроля санитарного состояния оборудования, инструментов предприятий питания, а также методов внедрения системы НАССР, предназначенной для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12	48	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов хранения сырья на предприятиях питания, способов и методов сокращения потерь при хранении
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	42	78	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современного оборудования для инновационных технологий. Таких как : Пакоджеттинг, Sous-Vide, Cook&Chill, Льдомиксинг и др.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	56	92	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение определения нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом и правовые знания в конкретных производственных ситуациях на предприятии
ОП.05	Основы калькуляции и учета	18	50	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных программ для автоматизации общепита, т е программ для учета с функциями: учет затраченного рабочего времени; контроль складских запасов; аналитика, формирование отчетности; конструктор и калькуляция блюд; заказ столов; планирование политик лояльности
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60	96	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение требований работодателей для повышения конкурентных способностей на региональном рынке и с целью отработки ситуаций «Поездка за границу и собеседование в качестве повара»
П.00		Профессиональный цикл		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	72	Для достижения целей: -сохранение, развитие и пропаганда национальных культурных традиций православных народов; - повышение профессионального мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках традиций православной трапезы;
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	74	150	

	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			- повышение интереса к национальным гастрономическим традициям, является обоснованием для увеличения дополнительных часов для освоения дополнительных знаний:
УП.04	Учебная практика	108	324	- рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни дополнительных умений: - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни.
Итого – общее количество часов вариативной части – 612 часов				

В соответствии с методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 01.03.2017 № 06-174 объем времени в размере 756 часов, распределенные образовательной организацией на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей – 252 часа;
- на увеличение практик – 504 часа (14 недель).

5.6 Консультации

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям предусмотрены консультации, которые рассчитываются за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Распределение консультаций представлено в таблице 3.

Таблица 3

Распределение консультаций по дисциплинам и семестрам

Наименование дисциплин, МДК	Общее кол-во часов	Распределение по семестрам				
		3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	8 сем.
Русский язык	14		14			
Математика	14		14			
Информатика	10	10				
Физика	10	10				
Биология	14		14			
Проектная деятельность	14		14			
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14			14		
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14			14		

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14					14	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14					14	
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6						6
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6						6
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8						8
Итого часов	152	20	56	28	28	20	

5.7 Порядок распределения часов самостоятельной учебной работы

По учебному плану предусмотрено 250 часов самостоятельной учебной работы обучающихся. Объем нагрузки отводимый на самостоятельную работу и элементы программы, в которые входит самостоятельная работа, представлены в таблице 4.

Таблица 4

Распределение часов самостоятельной учебной работы

Наименование дисциплин, МДК	Общее кол-во часов	Распределение по семестрам							
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12	12							
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	6		6						
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	14		14						
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	14								14
ОП.05 Основы	8			8					

калькуляции и учета									
ОП.06 Охрана труда	6		6						
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	6						2	2	2
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	4							4	
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	6						4	2	
ОП.12 Рисунок и лепка	4						4		
ОП.13 Способы поиска работы	6		6						
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2			2					
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	14			4	10				
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14				10	4			
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34				10	24			
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8					4	4		
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	31						31		
МДК.04.01 Организация приготовления,	3								3

подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	17							12	5
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8						8		
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33						4	14	15
Итого часов	250	12	32	14	30	32	57	34	39

5.8 Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися, в режиме тестирования и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, что фиксируется в учебных программах. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям):

- по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «Информатика», «Химия», «Биология»;
- по междисциплинарным курсам: компл.экз. «МДК.02.01 и МДК.02.02», компл.экз. «МДК.03.01 и МДК.03.02», компл.экз. «МДК.04.01 и МДК.04.02», МДК.05.02.
- по всем профессиональным модулям.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) созданы оценочные и методические средства, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Оценочные средства для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Общий объем часов, отводимых во ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 72 часа.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.