



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: 2022-10-06 12:36:39

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
"Сергиево-Посадский колледж"
_____ Г.А.Носырева
" ____ " _____ 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - _____ очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

*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	28	6	4	3	0	11	52
III курс	18	8	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

11

08

44

III

$$=$$

2. План учебного процесса
43.01.09 Повар, кондитер - группа ПК-22

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	Консультации по индивидуальному проекту	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.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл		4/10/6	2160		2052	134	1410	642		76	8	24	578	666	424	348	14	22	
	Учебные дисциплины (общие)		2/6/6	1400		1344	50	858	486		48	8	8	358	384	334	232	14	22	
ОУД.Б.01	Русский язык		---Э----	184		164		152	12		16		4	34	48	50	32			
ОУД.Б.02	Литература		---ДЗ----	194		190		190	0		4			34	48	64	44			
ОУД.Б.03	Иностранный язык		-.3-ДЗ----	198		190			190		8			34	48	64	44			
ОУД.П.04	Математика		---Э----	306		286	50	236	50		16		4	56	144	42	44			
ОУД.Б.05	История		---ДЗ----	194		190		178	12		4			34	48	72	36			
ОУД.Б.06	Физическая культура		3.3.3.3.ДЗ.-	214		214		6	208					56	48	42	32	14	22	
ОУД.Б.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ-----	72		72		60	12					72						
ОУД.Б.08	Астрономия		ДЗ-----	38		38		36	2					38						
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		2/2/0	680	0	628	72	484	144	0	28	8	16	220	242	90	76	0	0	0
ОУД.Б.09	Информатика		-.ДЗ-----	108		108		36	72					52	56					
ОУД.П.10	Химия		---Э----	248		220	42	178	42		12	8	8	56	104	60				
ОУД.П.11	Биология		---Э----	288		264	30	234	30		16		8	112	82	30	40			
ОУД.Б.12	Родная литература		---ДЗ----	36		36		36	0							36				
	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы		0/2/0	80	0	80	12	68	12	0	0	0	0	0	40	0	40	0	0	0
ЭК.01	Химическая технология пищевого производства		-.ДЗ-----	40		40	6	34	6						40					
ЭК.02	Молекулярная кухня		-.ДЗ-----	40		40	6	34	6							40				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		0/13/1	728	81	643	344	284	359	0	4	0	0	34	198	50		14	124	82
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		-.ДЗ-----	70	17	53	18	34	19					34	36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-.ДЗ-----	48		48	16	32	16						48					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-.ДЗ-----	78	15	63	26	37	26						78					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		-----ДЗ	92	18	74	28	46	28											92
ОП.05	Основы калькуляции и учета		-.ДЗ-----	50	9	41	24	17	24							50				
ОП.06	Охрана труда		-.ДЗ-----	36	6	30	10	20	10						36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		-----ДЗ	96		96	76	20	76									14	22	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		-----ДЗ	36		36	10	12	24											36
ОП.09	Физическая культура		-----3ДЗ	40		40	40		40											18
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	10	56	30	26	30										66	
ОП.12	Рисунок и лепка		-----ДЗ-	40		36	24	12	24		4								36	
ОП.13	Способы поиска работы/ Коммуникативный практикум		-----ДЗ	36	2	34	18	16	18											36
ПМ.00	Профессиональный цикл		9/13/0	2944	154	2686	2198	488	362	1836	72	0	32	0	0	102	444	548	682	530
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	0	102	146	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, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-.ДЗ-----	72	14	58	36	22	36							34	38			
УП.01	Учебная практика		---ДЗ-----	72		72	72			72						36	36			
ПП.01	Производственная практика		---ДЗ-----	72		72	72			72						72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		---Эм,---	828	38	758	636	122	96	540	24	0	8	0	0	0	298	498	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-----Э,---	112	4	92	16	76	16		12		4				42	54		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			176	34	126	80	46	80		12		4			40	120			

УП.02	Учебная практика	^~^~^ДЗ~^~^	288		288	288			288							144	144			
ПП.02	Производственная практика	^~^~^ДЗ~^~^	252		252	252			252							72	180			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	^~^~^Эм~^~^	450	39	379	292	87	76	216	24	0	8	0	0	0	0	50	368	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	^~^~^Э~^~^	64	8	40	16	24	16		12		4					24	24		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		170	31	123	60	63	60		12		4					26	128		
УП.03	Учебная практика	^~^~^ДЗ~^~^	72		72	72			72									72		
ПП.03	Производственная практика	^~^~^ДЗ~^~^	144		144	144			144									144		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	^~^~^Эм~^~^	654	20	614	482	132	50	432	12	0	8	0	0	0	0	0	0	278	356
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	^~^~^Э~^~^	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	^~^~^ДЗ~^~^	324		324	324			324										144	180
ПП.04	Производственная практика	^~^~^ДЗ~^~^	108		108	108			108											108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	^~^~^Эм~^~^	764	41	703	590	113	86	504	12	0	8	0	0	0	0	0	314	252	178
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	^~^~^ДЗ~^~^	64	8	52	16	36	16		4							60			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	^~^~^Э~^~^	196	33	147	70	77	70		8		8					38	108	34	
УП.05	Учебная практика	^~^~^ДЗ~^~^	216		216	216			216									72	72	72
ПП.05	Производственная практика	^~^~^ДЗ~^~^	288		288	288			288									144	72	72
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																	72
	Всего	13/36/7	5904	235	5381	2676	2182	1363	1836	152	8	56	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	468	252	396	324	324
				учебная практика								972	0	0	36	180	144	144	216	252
				производственная практика								864	0	0	0	144	180	288	72	180
				экзаменов в т.ч. экзаменов по модулю								13	0	0	1	4	2	2	0	4
				зачетов, дифференцированных зачетов								35	2	7	2	8	2	5	1	8
				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 экзамен	Э	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	
2	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	
3	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 и информационно-коммуникационных технологий
6	Физики и астрономии
7	Химии и биологии
8	Основ безопасности жизнедеятельности
9	Социально-экономических дисциплин
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Иностранного языка
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (в действующей редакции).
- 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».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции).
- 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».
- 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (направлены письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259), с уточнениями, одобренными Научно-

методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

➤ Инструктивно-методическое письмо 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 (направлено письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772).

➤ Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 08.04.2021 г. № 05-369 «Рекомендации, содержащие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

➤ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «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	134	2160	-	-	-
<i>в т.ч. Промежуточная аттестация</i>		108	-	-	-	-	-
Всего часов обучения по общеобразовательному циклу		2160	134	-	-	-	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	724	344	643	81	324	400
ПМ.00	Профессиональный цикл	2840	2198	2686	154	1980	212
<i>В т.ч. Промежуточная аттестация</i>		108	-	-	-	108	-
Всего часов обучения по ОП.00, ПМ.00		3672	2542	3329	235	3060¹	612
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	-	-	-	-	-
Общий образовательный объем программы на базе основного общего образования		5904	2676	-	-	-	-

5.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2022 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;

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.

- ✓ 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 – не более 25 чел.;
- ✓ промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;
- ✓ количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – не более 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят зачеты (дифференцированные зачеты) по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- ✓ 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 объем 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 (62,4 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла при нормативе по ФГОС - не менее 25 процентов).

5.4 Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время - 22 нед.

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции), а также с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Общеобразовательный цикл ООП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования с технологическим профилем получения среднего общего образования (2052 академических часа учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

✓ учебные дисциплины (общие) (1344 час):

- «Русский язык» (164 часа)
- «Литература» (190 часов);
- «Иностранный язык» (190 часов);
- «Математика» (286 часов);
- «История» (190 часов);
- «Физическая культура» (214 часов);

- «Основы безопасности жизнедеятельности» (72 часа);
- «Астрономия» (38 часов);
- ✓ учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (628 часов):
 - «Информатика» (108 часов);
 - «Химия» (220 часов);
 - «Биология» (264 часа);
 - «Родная литература» (36 часов).
- ✓ дополнительные учебные предметы и элективные курсы (80 часов):
 - «Химическая технология пищевого производства» (40 часов);
 - «Молекулярная кухня» (40 часов)

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.

Учебная деятельность в форме практической подготовки организована в рамках учебных предметов из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне с учетом профиля подготовки: ОУД.П.04 Математика, ОУД.П.10 Химия, ОУД.П.11 Биология.

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 16 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 программ	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 работы/Коммуникативный практикум	36	36	Учебная дисциплина введена на основании приказа Министра 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	34	70	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов контроля санитарного состояния

	питания, санитарии и гигиены			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	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			
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; - повышение интереса к национальным гастрономическим традициям, является обоснованием для увеличения дополнительных часов для освоения
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	74	150	

УП.04	Учебная практика	108	324	
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	16		16			
Литература	4	4				
Иностранный язык	8		8			
Математика	16		16			
История	4	4				
Химия	20	12+ 8инд.пр.				
Биология	16		16			
Рисунок и лепка	4				4	
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12			12		
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12			12		
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12			2	10	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	12			2	10	

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
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.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				4	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8					8
Итого часов	160	28	56	28	28	20

5.7 Порядок распределения часов самостоятельной учебной работы

По учебному плану предусмотрено 235 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	17	8	9						
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	15		15						
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	18								18
ОП.05 Основы калькуляции и учета	9			9					
ОП.06 Охрана труда	6		6						
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	4							4	
ОП.11 Организация	10						10		

обслуживания в ресторане									
ОП.13 Способы поиска работы	2								2
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			6	8				
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				2	2			
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34				8	26			
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					10	21		
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	3								3

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						3	26	4
Итого часов	235	8	30	17	18	42	46	42	32

5.8 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию 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 в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах. Количество зачетов, предусмотримое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов. При этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Экзамены проводятся:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «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 фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств 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.