



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, О=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2025-11-21 15:36:52

Приложение 1
к ООП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
"Сергиево-Посадский колледж"
_____ Г.А. Носырева
_____ 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы "Профессионалитет"
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 – 2 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	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	0	1	0	11	52
II курс	26	7	6	2	0	11	52
III курс	17	8	13	2	1	2	43
Всего	82	16	19	5	1	24	147

График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь				27.X - 2.XI	Ноябрь				29.XII - 4.I	Декабрь				26.I - 1.II	Январь				23.II - 1.III	Февраль				30.III - 5.IV	Март				27.IV - 3.V	Апрель				29.VI - 5.VII	Май				27.VII - 2.VIII	Июнь				27.VIII - 2.IX	Июль				24.IX - 1.X	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	1	8	15	22		6	13	20	3		10	17	24	1		8	15	22	5		12	19	2	9		16	2	9	16		2	9	16	23		6	13	20	4		11	18	25	1		8	15	22	6		13	20	3	10		17	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	7	14	21	28		12	19	26	9		16	23	30	7		14	21	28	11		18	25	8	15		22	8	15	22		8	15	22	29		12	19	26	10		17	24	31	7		14	21	28	12		19	26	9	16		23	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
1						17								=	=						22																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</

Обозначения:

Теоретическое
обучение

Практика
учебная

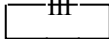
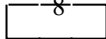
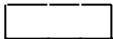
Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная
итоговая аттестация

Каникулы

1



2. План учебного процесса
43.01.09 Повар, кондитер - группа ПК-52

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			
							Всего учебных занятий	В том числе в форме практической подготовки	Нагрузка на дисциплины и МДК			Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 22 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	
ООД	Общеобразовательный цикл	3/11/1			1476	0	1440	128	934	506	0	20	16	576	626	168	70	0	0
Обязательные учебные дисциплины		3/9/1			1400	0	1372	94	906	466	0	12	16	542	592	168	70	0	0
ООД.01	Русский язык		-Э-,-,-,-	96		88	12	62	26		4	4	34	54					
ООД.02	Литература		-ДЗ-,-,-,-	104		104		90	14				62	42					
ООД.03	Иностранный язык		-ДЗ-,-,-,-	82		82	12		82				38	44					
ООД.04	Математика		-Э-,-,-,-	190		182	12	136	46		4	4	68	114					
ООД.05	Информатика		-,-ДЗ-,-,-	88		88	12	18	70					30	58				
ООД.06	История		-ДЗ-,-,-,-	110		110		90	20				68	42					
ООД.07	Обществознание		-,-,-ДЗ-,-	106		106	6	86	20						36	70			
ООД.08	География		-,-ДЗ-,-,-	74		74	4	60	14						74				
ООД.09	Физика		-Э-,-,-,-	144		132	12	100	32		4	8	68	64					
ООД.10	Химия			130		130	12	108	22				68	62					
ООД.11	Биология		-ДЗ*,,-,-,-	120		120	12	98	22				68	52					
ООД.12	Физическая культура		ЗДЗ-,-,-,-	78		78			78				34	44					
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины		-ДЗ-,-,-,-	78		78		58	20				34	44					
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся		0/2/0			76	0	68	34	28	40	0	8	0	34	34	0	0	0	0
ООД.14	Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)		-ДЗ-,-,-,-	42		34		24	10		8			34					
ООД.15	Основы технологической деятельности/Родной язык		ДЗ-,-,-,-,-	34		34	34	4	30				34						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/11/1			630	66	550	286	264	286	0	6	8	36	112	108	86	12	262
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		-ДЗ-,-,-,-	36	4	32	12	20	12					36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-,-ДЗ-,-,-	36	4	32	12	20	12						36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-,-Э-,-,-,-	66	8	44	12	32	12		6	8		40	12				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		-,-,-,-ДЗ	38	4	34	10	24	10									38	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		-ДЗ-,-,-,-	36	4	32	12	20	12					36					
ОП.06	Охрана труда		ДЗ-,-,-,-,-	36	4	32	10	22	10				36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		-,-,-,-ДЗ	64	2	62	62		62							12	24	12	16
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		-,-,-,-ДЗ-,-	36	4	32	18	14	18								36		
ОП.09	Физическая культура		-,-ЗДЗ-,-,-	38	4	34	34		34							12	26		
ОП.10	Рисование и лепка		-,-ДЗ-,-,-	36	4	32	24	8	24							36			
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых		-,-,-,-ДЗ	76	8	68	60	8	60										76
ОП.12	Кухни народов мира			66	8	58	10	48	10										66
ОП.13	Кухни народов России		-,-,-,-ДЗ	66	8	58	10	48	10										66
ПМ.00	Профессиональный цикл	14/10/0			2286	108	2048	1614	434	354	1260	66	64	0	90	300	672	564	530

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эм	272	14	236	186	50	42	144	14	8	0	90	160	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	42	4	38	10	28	10					30	12				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	86	10	54	32	22	32		14	8		24	40				
УП.01	Учебная практика		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	358	18	320	244	76	64	180	12	8	0	0	140	198	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	46	4	42	16	26	16						46				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	132	14	98	48	50	48		12	8			58	54			
УП.02	Учебная практика		108		108	108			108					36	72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72		72	72			72						72			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм	254	14	212	156	56	48	108	12	16	0	0	0	102	124	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентацин холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	46	4	26	10	16	10		8	8				30			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	100	10	78	38	40	38		4	8				72	16		
УП.03	Учебная практика		36		36	36			36							36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72		72	72			72							72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эм	274	14	248	178	70	34	144	4	8	0	0	0	18	70	174	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	40	4	36	12	24	12							18	22		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	90	10	68	22	46	22		4	8					12	66	
УП.04	Учебная практика		72		72	72			72							36	36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72	72			72								72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эм	452	20	420	334	86	82	252	4	8	0	0	0	180	260	0	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	58	6	52	22	30	22							42	16		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	142	14	116	60	56	60		4	8				102	28		
УП.05	Учебная практика		108		108	108			108						36	72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144		144	144			144							144		
ПМ.06	Технология организации ресторанного обслуживания	Эм	676	28	612	516	96	84	432	20	16	0	0	0	174	110	356	
МДК.06.01	Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	Э	78	8	58	28	30	28		4	8				66			
МДК.06.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		84	10	62	26	36	26		8	4					20	52	
МДК.06.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	Э	82	10	60	30	30	30		8	4					18	52	
УП.06	Учебная практика		180		180	180			180						72	36	72	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	252		252	252			252						36	36	180	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36														36	
	Всего		18/32/2	4428	174	4038	2028	1632	1146	1260	92	88	612	828	576	828	576	792
												Всего	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	2952	612	792	432	540	144	432
			учебная практика	576	0	36	72	180	180	108
			производственная практика	684	0	0	72	108	252	252
			экзаменов в т.ч. экзаменов по модулю	18	0	3	3	4	4	4
			зачетов, дифференцированных зачетов	30	2	8	7	3	4	6
			Промежуточная аттестация	180	0	36	36	36	36	36

3. Сведения о комплексных видах контроля

№ п/п	Наименование комплексного вида контроля	Вид контроля	Наименование дисциплины	Курс
1	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	ООДу.10 Химия	1
			ООДу.11 Биология	
2	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.01 Учебная практика	2
			ПП.01 Производственная практика	
3	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.02 Учебная практика	2
			ПП.02 Производственная практика	
4	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.03 Учебная практика	3
			ПП.03 Производственная практика	
5	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.04 Учебная практика	3
			ПП.04 Производственная практика	
6	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.05 Учебная практика	3
			ПП.05 Производственная практика	
7	Комплексный экзамен	Э	МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3
			МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	
8	Комплексный дифференцированный зачет	ДЗ	УП.06 Учебная практика	3
			ПП.06 Производственная практика	

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
Мастерские и зоны по видам работ:	
1	Зона по виду работ «Комбинат питания»
2	Зона по виду работ «Кухни мира (подзоны "Кофейная точка", "Русская кухня", "Кавказская кухня")»
Спортивный комплекс	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный 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 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);
- Федеральная образовательная программа среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022г. № 1014);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства РФ от 27.04.2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н);
- Профессиональный стандарт Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.);
- Профессиональный стандарт «Официант, бармен (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 115 н).
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 «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»);

➤ 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»;

➤ Письмо Минпросвещения России 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»).

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 подготовки.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

ПК 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 6.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе.

ПК 6.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.

ПК 6.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания.

ПК 6.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 6.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 6.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

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 – 96 недель;

промежуточная аттестация – 7 недель;

учебная практика – 30 недель;

производственная практика – 29 недель;

✓ 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	1476	128	1440	-	-	-
<i>в т.ч. Промежуточная аттестация</i>		36	-	-	-	-	-
Всего часов обучения по общеобразовательному циклу		1476	128	-	-	-	-

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	898	336	752	94	334	564
ПМ.00	Профессиональный цикл	3458	2568	3170	124	1970	1488
Всего часов обучения по ОП.00, ПМ.00		4356	2904	3922	218	2304	2052
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	-	-	-	-	-
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования		5904	3032	-	-	-	-

5.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2025 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;
- ✓ 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 объем часов по дисциплине «Физическая культура» (ОП.09) составляет 38 академических часов;
- ✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их 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 35 недель (55,1 процента от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла).

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 (1476 академических часов учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

- ✓ учебные дисциплины (общие) (1400 час):
 - «Русский язык» (96 часов)
 - «Литература» (104 часа)
 - «Иностранный язык» (82 часа)
 - «Математика» (190 часов)
 - «Информатика» (88 часов)
 - «История» (110 часов);
 - «Обществознание» (106 часов);
 - «География» (74 часа);
 - «Физика» (144 часа);
 - «Химия» (130 часов);
 - «Биология» (120 часов);
 - «Физическая культура» (78 часов);
 - «Основы безопасности и защиты Родины» (78 часов);
- ✓ Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся курсы (76 часов):
 - «Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)» (42 часа);
 - «Основы технологической деятельности/Родной язык» (34 часа);

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 направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, 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 и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени дисциплин и профессиональных модулей – 280 академических часов;

- на увеличение практик – 864 академических часа;

- на введение новых учебных дисциплин (ОП.10 Основы менеджмента и маркетинга, ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности, ОП.12 Рисунок и лепка, ОП.13 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий, ОП.14 Кухни народов мира, ОП.15 Кухни народов России, МДК.06.01 Организация работы сервисной службы ресторана, кафе, МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков – 908 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	Рисунок и лепка	36	36	Дисциплина направлена на развитие творческих способностей кондитеров и поваров. Поварское и кулинарное искусство требует развитого эстетического чувства и художественного вкуса. Для декоративно-художественного оформления таких кондитерских изделий, как торты, пирожные, а также холодные и горячие закуски, десерт, необходимы определенные знания и практические умения в области изобразительной грамоты.
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	76	76	Дисциплина направлена на формирование навыков цифровой экономики. В рамках дисциплины формируются навыки интернет-продвижению и продаже на рынке товаров и услуг с помощью сетевых технологий Интернет. Это направлено на раскрытие возможностей формирования ИП.
ОП.12	Кухни народов мира	66	66	Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.
ОП.13	Кухни народов России	66	66	Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства

				русской кулинарной школы, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях. Направлена на способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.06	Технология организации ресторанного обслуживания			
МДК.06.01	Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	78	78	Профессиональный модуль является необходимым в подготовке так как направлен на формирование культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Процесс обслуживания выступает главным критерием в оценке работы персонала общественного питания. Культура обслуживания это разработанные правила и нормы обслуживания посетителей различных видов предприятий общественного питания.
МДК.06.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	84	84	
МДК.06.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	82	82	
УП.06	Учебная практика	180	180	
ПП.06	Производственная практика	252	252	
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	14	36	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов контроля санитарного состояния оборудования, инструментов предприятий питания, а также методов внедрения системы HACCP, предназначенной для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12	36	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	30	66	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	12	38	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	10	36	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 политики

				ЛОЯЛЬНОСТИ
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	20	64	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»
ОП.09	Физическая культура	8	38	
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	42	Увеличение часов профессионального модуля направлено на изучение современных методов организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и сокращения потерь
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14	46	Увеличение часов профессионального модуля направлено - повышение профессионального мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках традиций православной трапезы в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	16	132	
УП.02	Учебная практика	36	108	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	46	Увеличение часов дисциплины направлено на - повышение интереса к новым рецептурам, методам приготовления, вариантам оформления и подачи традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12	100	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,			

	<i>десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	90	Увеличение часов профессионального модуля направлено на - сохранение, развитие и пропаганду национальных культурных традиций православных народов; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни.
УП.04	Учебная практика	36	72	
ПП.04	Производственная практика	36	72	
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22	58	Увеличение часов профессионального модуля направлено - повышение интереса к национальным гастрономическим традициям, является обоснованием для увеличения дополнительных часов для освоения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача традиционных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий русской национальной кухни.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14	142	
УП.05	Учебная практика	36	108	
Итого – общее количество часов вариативной части – 1304 часа				

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				
		2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
Русский язык	4	4				
Математика	4	4				
Физика	4	4				
Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)	8	8				
Техническое оснащение и организация рабочего места	6		6			
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	14		14			
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	8			8		
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	4				4	

кулинарных изделий, закусок						
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4					4
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				4	
МДК.06.01 Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	4			4		
МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	8					8
МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	8					8
Итого часов	92	20	20	24	8	20

5.7 Порядок распределения часов самостоятельной учебной работы

По учебному плану предусмотрено **218** 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.
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4		4				
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	4			4			
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	8		4	4			
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4						4
ОП.05 Основы калькуляции и учета	4		4				
ОП.06 Охрана труда	4	4					
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	2				2		
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4				4		
ОП.09 Физическая культура	4				4		
ОП.10 Рисунок и лепка	4				4		
ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	8						8
ОП.12 Кухни народов мира	8						8
ОП.13 Кухни народов России	8						8
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		2	2			
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10		4	6			
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			4			

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14			8	6		
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				4		
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10				8	2	
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4					2	2
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10				2	2	6
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				4	2	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14				10	4	
МДК.06.01 Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	8				8		
МДК.06.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	10					2	8
МДК.06.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	10					2	8
Итого часов	174	4	18	28	56	16	52

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 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», «Физика»;

- по общепрофессиональной дисциплине: «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- по междисциплинарным курсам: МДК.01.02, МДК.02.02, МДК.03.01, МДК.03.02, МДК.04.02, МДК.05.02», МДК.06.01, МДК.06.02.
- 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 освоенные 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.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебной работе	_____	/ С.Г.Панова/
Заместитель директора по учебно-производственной работе	_____	/А.Ю.Жлукта/
Заместитель директора по УМР	_____	/ Н.В. Ильина/
Председатель ЦК профессий и специальностей сферы общественного питания и швейных технологий	_____	/ Е.Е.Мальцева/
Председатель ЦК общеобразовательных и социально-гуманитарных дисциплин	_____	/ О.В.Воробьева/
Председатель ЦК общеобразовательных и естественнонаучных дисциплин	_____	/В.К.Рузаева/