

Согласовано: \_\_\_\_\_  
*Т.М. Поповицкая*  
Поповицкая  
Тамара  
Ивановна  
« 31 » \_\_\_\_\_ 2022 год

Согласовано: \_\_\_\_\_  
Директор МБОУ СОШ №3  
*А.В. Плаксин*  
А.В. Плаксин  
« 09 » \_\_\_\_\_ 2022 год

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Директор ТОГБПОУ  
«Многоотраслевой колледж»  
*В.В. Бородин*  
В.В. Бородин  
« 09 » \_\_\_\_\_ 2022 год

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
**ТОГБПОУ «МНОГООТРАСЛЕВОЙ КОЛЛЕДЖ»**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар  
Кондитер

Форма обучения **ОЧНАЯ**  
Нормативный срок обучения **3 года 10мес.**  
на базе **основного общего образования**  
Профиль получаемого профессионального  
образования **естественнонаучный**

Приказ об утверждении ФГОС №1569 от 09.12.2016 г.



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
		Экзамены	Зачёты	Дифференцированный зачет	Другие формы контроля		самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс			
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Практическая подготовка	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
									Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий					16 т 1п 17н	18т 5п 23н	17т 4 п 17н	18т 4 п 22н	6,5 т 10п 16,5 н	13,5т 10 п 23,5 н	7,5т 9п 16,5н	7,5 т 14 п 21,5 н	
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>1122</b>	<b>930</b>				<b>930</b>	<b>357</b>	<b>443</b>	<b>471</b>	<b>565</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	
ОУД.00	Базовые дисциплины	2	0	5	0	1056	0	1056	590	466				466	208	288	238	322	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	4			1;2;3	114		114	114			0/12	6		32	38	26	18					
ОУД.02	Литература	4*			1;2;3	171		171	171			0/6	6		32	38	35	66					
ОУД.03	Родная литература				3	39		39	39								29	10					
ОУД.04	Иностранный язык			4	1;2;3	171		171		171				171	32	38	36	65					
ОУД.05	История			4	1;2;3	171		171	151	20				20	32	38	36	65					
ОУД.06	Физическая культура		1,2,3	4		171		171	2	169				169	48	54	28	41					
ОУД.07	ОБЖ			4	1;2;3	72		72	36	36				36	16	20	18	18					
ОУД.08	Информатика			4	1;2;3	108		108	38	70		6/6		70	16	23	30	39					
ОУД.09	Астрономия			2		39		39	39							39							
	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>546</b>		<b>546</b>	<b>312</b>	<b>234</b>				<b>234</b>	<b>132</b>	<b>133</b>	<b>163</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.10	Математика	2,4			1,3	260		260	130	130		12/12	6/6	130	68	54	72	66					
ОУД.11	Химия	4			1;2;3	144		144	92	52		6/12	6	52	32	35	51	26					
ОУД.12	Биология			4	1;2;3	142		142	90	52				52	32	44	40	26					
	Индивидуальный проект*																						
	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>450</b>		<b>450</b>	<b>220</b>	<b>230</b>				<b>230</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>70</b>	<b>125</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	
ОУД.13	Основы естественнонаучных знаний:			4		180		180	116	64													
	- физика				1;2;3	108		108	54	54					54	17	22	34	35				
	- экология				3	72		72	62	10					10			36	36				

ОУД.14	Деловое общение			5	4	100		100	50	50			50				54	46			
ОУД.15	Основы финансовой грамотности				5;6	68		68	34	34			34					34	34		
ОУД.16	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Специальное рисование и лепка.			8	7	102		102	20	82			82							42	60
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>128</b>	<b>268</b>			<b>268</b>	<b>51</b>	<b>53</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>82</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	1	36		36	24	12			12	18	18						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	1	36		36	10	26			26	16	20						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		36		36	10	26			26			36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8		36		36	10	26			26								36
ОП.05	Основы калькуляции и учёта			2	1	32		32	10	22			22	17	15						
ОП.06	Охрана труда			3		36		36	24	12			12			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	5;6;7	36		36	2	34			34					10	8	8	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6	5	72		72	18	54			54					18	54		
ОП.09	Физическая культура		5;6;7	8		40		40	2	38			38					10	10	10	10
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний /трудоустройство и карьера			8	7	36		36	18	18			18							10	26
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3204</b>	<b>48</b>	<b>3156</b>	<b>464</b>	<b>784</b>	<b>1908</b>		<b>2692</b>	<b>168</b>	<b>152</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>116</b>	<b>380</b>	<b>200</b>	<b>128</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3204</b>	<b>48</b>	<b>3156</b>	<b>464</b>	<b>784</b>	<b>1908</b>		<b>2692</b>	<b>168</b>	<b>152</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>116</b>	<b>380</b>	<b>200</b>	<b>128</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2</b>				<b>396</b>	<b>6</b>	<b>390</b>	<b>56</b>	<b>118</b>	<b>216</b>		<b>6</b>	<b>334</b>	<b>118</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1		36		36	10	26			26	36							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	1	144	6	138	46	92			92	82 (4)	62 (2)						
УП.01	Учебная практика			2	1	72		72			72		72	36	36						
ПП.01	Производственная практика			2		144		144			144		144		144						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и</b>	<b>5</b>				<b>828</b>	<b>12</b>	<b>816</b>	<b>132</b>	<b>180</b>	<b>504</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>684</b>	<b>50</b>	<b>90</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<b>подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	1	72	4	68	32	36				36	50 (4)	22						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	2;3;4	252	8	244	100	144				144		68	69 (4)	83(4)	32			
УП.02	Учебная практика			4		144		144					144					144				
ПП.02	Производственная практика			5		360		360					360					360				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>				<b>504</b>	<b>10</b>	<b>494</b>	<b>84</b>	<b>194</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>410</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	72	4	68	32	36				36					54 (4)	18		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	216	6	210	52	158				158					30	186(6)		
УП.03	Учебная практика			6		72		72					72							72		
ПП.03	Производственная практика			6		144		144					144							144		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>7</b>				<b>468</b>	<b>10</b>	<b>458</b>	<b>76</b>	<b>166</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>382</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>76</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		72	4	68	22	46				46						72 (4)		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	6	180	6	174	54	120				120						104 (6)	76	
УП.04	Учебная практика			6		72		72					72							72		
ПП.04	Производственная практика			7	6	144		144					144							72	72	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				1008	10	998	116	126	756	12	6	882	0	0	0	0	0	0	124	128
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		72	4	68	32	36				36							72 (4)	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	7	180	6	174	84	90				90							52	128 (6)
УП.05	Учебная практика			8	7	288		288			288			288							144	144
ПП.05	Производственная практика			8	7	468		468			468			468							108	360
ГИА	Государственная итоговая аттестация					72																
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>1</b>	<b>5724</b>	<b>48</b>	<b>5604</b>	<b>1714</b>	<b>1982</b>	<b>1908</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>3890</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>774</b>
<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> в виде демонстрационного экзамена										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК				<b>576</b>	<b>648</b>	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>234</b>	<b>486</b>	<b>270</b>	<b>270</b>
											учебной практики				<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
											производств. практик и экзаменов				<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>180</b>	<b>360</b>
											дифф. зачетов				-	2	-	4	1	1	1	1
											зачетов				1	8	2	7	3	7	3	7
				-	-	-	-	-	-	-	-											
4* , комплексный экзамен по предметам «Литература» и «Родная литература» 72(3)*, в том числе часы самостоятельной работы																						

### 3. Пояснительная записка.

#### 3.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования:

- Устав образовательного учреждения;
- федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 2 декабря 2019 г. с изменениями и дополнениями, вступившими в силу (далее – Федеральный закон об образовании);
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- профессиональный стандарт **Повар** регистрационный номер 68148, утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года. № 113н.
- профессиональный стандарт **Кондитер** регистрационный номер 549, утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года. № 597н
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 831 от 02.11.2015 г. «Об утверждении списка наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;
- письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 № 06-174 «О методических рекомендациях». Методические рекомендации по реализации федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- приказ Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. N 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;

- методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утверждены Министерством просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 августа 2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций 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»;

- инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих СПО, письмо Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772;



- приказ Минобрнауки и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- методические рекомендации Министерства просвещения Российской Федерации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо управления образования и науки Тамбовской области от 16.04.2021 № 1.09-20/1879 «О методических рекомендациях»;

- рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, 2021 г.;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

- методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования, Министерство образования и науки Российской Федерации, 2018 г.

### **3.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**

- начало занятий 01 сентября ежегодно;

- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность занятий - 45 минут;

- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация:

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются образовательной организацией самостоятельно из объема нагрузки отведенного на промежуточную аттестацию.

- формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;

- в рамках ППКРС осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций. Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации в колледже и(или) на предприятии, в организации. Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется: при реализации учебных дисциплин, МДК, в ходе практики;

- учебная практика организована в учебных мастерских колледжа, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями; при необходимости допускается учебную практику проводить на предприятиях города и района;

-общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 11 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;

- при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек;

- в целях совершенствования подготовки по основам военной службы в период обучения проводятся учебные сборы (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ (ред. от 23.06.2014)); (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, №49, ст. 6070; 2008, № 30 ст.3616; от 30.12.2012 N 288-ФЗ ст. 54; от 02.07.2013 N 185-ФЗ ст. 13). В графике учебного процесса на текущий учебный год отражается время проведения учебных сборов, в соответствии с общеобластным графиком.

### **3.3.Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 августа 2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций 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»;

- инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих СПО, письмо Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772.

- методические рекомендации Министерства просвещения Российской Федерации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо управления образования и науки Тамбовской области от 16.04.2021 № 1.09-20/1879 «О методических рекомендациях»;

- методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования, Министерство образования и науки Российской Федерации, 2018 г.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, дополнительные по выбору обучающихся (Деловое общение; Основы финансовой грамотности; Основы естественнонаучных знаний: физика, экология; Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Специальное рисование и лепка).

\* Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемых учебных предметов: Химия и Информатика, с учетом специфики осваиваемой профессии. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательных профильных учебных предметов Химия и Информатика, за счет времени, отведенного на освоение учебных предметов.

Итоговый контроль по общеобразовательным предметам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным предметам «Русский язык», «Математика», в соответствии с профилем подготовки – «Химия» и комплексного экзамена

по предметам «Литература» и «Родная литература», по остальным - в форме зачета, дифференцированного зачета, других форм аттестации.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

### 3.4. Формирование вариативной части образовательного процесса.

Образовательная программа включает вариативную часть в объёме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20% от общего объема времени, отведённого на освоение программы. С целью углубления профессиональной подготовки по модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности данные часы распределены на все профессиональные модули.

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, ПМ, МДК	Кол-во часов обяз. аудиторной нагрузки	Кол-во вариативных часов
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>396</b>	<b>72</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	-
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	32	-
ОП.06	Охрана труда	36	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	-
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	72	36
ОП.09	Физическая культура	40	-
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний /трудоустройство и карьера	36	36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3204</b>	<b>540</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>3204</b>	<b>540</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>396</b>	<b>40</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	144	36
УП.01	Учебная практика	72	-
ПП.01	Производственная практика	144	-
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>828</b>	<b>128</b>

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72	40
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	252	88
УП.02	Учебная практика	144	-
ПП.02	Производственная практика	360	-
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>540</b>	<b>124</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	72	40
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	216	84
УП.03	Учебная практика	72	-
ПП.03	Производственная практика	144	-
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>468</b>	<b>156</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	72	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	180	116
УП.04	Учебная практика	72	-
ПП.04	Производственная практика	144	-
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1044</b>	<b>92</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	52
УП.05	Учебная практика	288	-
ПП.05	Производственная практика	504	-

### 3.5. Формы проведения промежуточной аттестации.

Целью промежуточной аттестации является комплексная и объективная оценка знаний и умений, обучающихся в процессе освоения профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация, проводящаяся в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Зачет является формой оценки, дифференцированный зачет выставляется с оценкой по пятибалльной системе. Экзамены проводятся за счет времени,

отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения в ОУ. Контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции разрабатываются предметно-цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора. Для более качественной оценки результатов обучения могут привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели.

### **3.6. Формы проведения государственной( итоговой) аттестации.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Задания для демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

По окончании обучения присваивается квалификация Повар, кондитер и выдаётся документ государственного образца.

## **4.Перечень кабинетов, мастерских для подготовки по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер.**

### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

### **Спортивный комплекс**

### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актный зал