

Согласовано:



*М.И. Поповичкина*

*августа*

2020 год

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №3



*В.В. Бородин*

2020 год

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ



«Многоотраслевой колледж»

*И.В. Шатилова*

*августа*

2020 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.

# 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю профессии/специальности	Преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	34	2	4	-	1	-	11	52
2 курс	35	4	-	-	2	-	11	52
3 курс	19	4	17	-	1	-	11	52
4 курс	14	8	16		1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>18</b>	<b>37</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## График учебного процесса

курс	сентябрь				октябрь			ноябрь				декабрь				январь				февраль			март				апрель			май				июнь				июль			август				Промеж. аттестация	Теор. обучение	практика	ГИА	Каникулы	ВСЕГО							
	1-7 29.09-5.10	8-14 29.09-5.10	15-21 29.09-5.10	22-28 29.09-5.10	6-12 27.10-2.11	13-19 27.10-2.11	20-26 27.10-2.11	3-9 27.10-2.11	10-16 27.10-2.11	17-23 27.10-2.11	24-30 27.10-2.11	1-7 29.01-4.01	8-14 29.01-4.01	15-21 29.01-4.01	22-28 29.01-4.01	5-11 29.01-4.01	12-18 29.01-4.01	19-25 29.01-4.01	2-8 26.01-1.02	9-15 26.01-1.02	16-22 26.01-1.02	2-8 23.02-1.03	9-15 23.02-1.03	16-22 23.02-1.03	23-29 23.02-1.03	6-12 30.03-5.04	13-19 30.03-5.04	20-26 30.03-5.04	4-10 27.04-3.05	11-17 27.04-3.05	18-24 27.04-3.05	25-31 27.04-3.05	1-7 29.06-5.07	8-14 29.06-5.07	15-21 29.06-5.07	22-28 29.06-5.07	6-12 27.07-2.08	13-19 27.07-2.08	20-26 27.07-2.08	3-9 27.07-2.08	10-16 27.07-2.08	17-23 27.07-2.08	24-31 27.07-2.08	Промеж. аттестация							неделя	Часов	учебная	Произвол.	Квалификац	неделя	неделя
1					16						0	к	к									18																к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1	34	1224	2	4		0	11	52	
2					17							к	к										18															к	к	к	к	к	к	к	к	к	2	35	1260	4	-		0	11	52		
3	4.5	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	к	к						14.5							8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	к	к	к	к	к	к	к	к	1	19	684	4	17		0	11	52			
4		7.5									0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8												1	14	504	8	16		2	2	43

Теоретическое обучение



Учебная практика - 0

Производственная практика (по профилю) – 8

Промежуточная аттестация - ::

ГИА – и

Подготовка к ГИА – п

Каникулы – к



ДУД.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>73</b>	<b>71</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>44</b>	<b>52</b>	<b>40</b>	
ДУД.01	Эффективное поведение на рынке труда				7;8	36		36	20	16									18	18	
ДУД.02	Деловое общение				5;6	36		36	16	20							8	28			
ДУД.03	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Специальное рисование и лепка.				7;8	36		36	8	28									14	22	
ДУД.04	Основы финансовой грамотности			7	6	36		36	29	7								16	20		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>153</b>	<b>171</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>72</b>	<b>44</b>	<b>66</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	1	36		36	24	12				17	19						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	1	36		36	18	18				17	19						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			8	7	36		36	18	18										16	20
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8		36		36	28	8										10	26
ОП.05	Основы калькуляции и учёта			2	1	32		32	20	12				17	15						
ОП.06	Охрана труда			6		36		36	24	12										36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	5;6; 7	36		36	2	34								10	8	8	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6	5	36		36	18	18								18	18		
ОП.09	Физическая культура		5;6;7	8		40		40	1	39								10	10	10	10
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>3276</b>	<b>48</b>	<b>3228</b>	<b>582</b>	<b>666</b>	<b>1980</b>	<b>48</b>	<b>30</b>	<b>158</b>	<b>162</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>116</b>	<b>406</b>	<b>174</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>3276</b>	<b>48</b>	<b>3228</b>	<b>582</b>	<b>666</b>	<b>1980</b>	<b>48</b>	<b>30</b>	<b>158</b>	<b>162</b>	<b>69</b>	<b>83</b>	<b>116</b>	<b>406</b>	<b>174</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>84</b>	<b>90</b>			<b>6</b>	<b>108(3)</b>	<b>72(3)*</b>	<b>0</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	18	18				36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	1	144	6	138	66	72				72(3)	72(3)						
УП.01	Учебная практика			2	1	72		72			72			36	36						
ПП.01	Производственная практика			2		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>6</b>	<b>50(4)</b>	<b>90(2)</b>	<b>69(2)</b>	<b>83(4)</b>	<b>32</b>	<b>0</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			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		12		68(2)	69(2)	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>540</b>	<b>10</b>	<b>530</b>	<b>134</b>	<b>144</b>		6	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84(4)</b>	<b>204(6)</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		6					54(4)	18		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	216	6	210	102	108		6					30	186(6)		
УП.03	Учебная практика			5		72		72			72					72				
ПП.03	Производственная практика			6		180		180			180						180			
<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>116</b>	<b>126</b>		6	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>202(8)</b>	<b>50(2)</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		72	4	68	32	36							72(4)			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	6	180	6	174	84	90		12					130(4)	50(2)		
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				1044	10	1034	116	126			6	0	0	0	0	0	0	124(6)	128(4)
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		72	4	68	32	36										72(4)	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	7	180	6	174	84	90		12								52(2)	128(4)
УП.05	Учебная практика			8	7	288		288			288									144	144
ПП.05	Производственная практика			8	7	504		504			504									108	396
ГИА	Государственная итоговая аттестация					72															
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>3</b>	<b>5724</b>	<b>48</b>	<b>5604</b>	<b>1732</b>	<b>1892</b>	<b>1980</b>	<b>120</b>	<b>60</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	576	648	612	648	162	522	270	234	
												учебной практики	36	36	-	144	72	72	144	144	
												производств. практики	-	144	-	-	360	252	180	396	
												экзаменов	-	2	-	4	1	1	1	1	
												дифф. зачетов	2	8	-	9	3	7	4	6	
												зачетов	-	-	-	-	-	-	-	-	
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 557, утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года. № 610н.
- 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- 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;
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего



образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10апреля 2014 года;

- 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»;

- рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

- 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»;

- письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- 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;

- 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 конце 3-го курса, в летний период, с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы.

### **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;

- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе

основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года;

- 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»;

- рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

- 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;

- письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- 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 (Эффективное поведение, на рынке труда; Деловое общение; Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Специальное рисование и лепка, Основы финансовой грамотности).

\* 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>324</b>	<b>-</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	36	-
ОП.09	Физическая культура	40	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3276</b>	<b>612</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>3276</b>	<b>612</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>396</b>	<b>76</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	72
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>160</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	120
УП.03	Учебная практика	72	-
ПП.03	Производственная практика	180	-
<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.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов утверждено советом колледжа протокол №1 от 13.01.2016 г. приказ №3\1ОД от 14.01.2016г. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010г.№12-696 « О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО\СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации по общеобразовательному - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений студентов при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах образовательной программы

(одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15.02 2012г.) формами аттестации приняты: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен и экзамен квалификационный.

Условиями допуска к экзамену является успешное освоение студентами всех элементов программы профессиональных модулей: теоретической части и практик. Форма аттестации по МДК, УП и ПП дифференцированный зачёт, по профессиональным модулям – экзамен.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии:

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом 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»;
- методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утверждены Министерством просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42;
- 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.

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