СОГЛАСОВАНО

Рассмотрено и принято

АО ТД «Перекрёсток»

Старший специалист по подбору

"TEPEKPECTOK"

персонала / Маринина А.А./

«27» 06 2022 п./

на заседании Педагогического Совета СПб ГБ ПОУ КПСС

Протокол № 168 от 31.08. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СП6 ГБ ПОУ КПСС.

председатель Педагогического Совета

И.А. Ивилян Приказ № 55-од от 31.08.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис»

по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО: повар \leftrightarrow кондитер

Квалификации (должности, которые может занимать выпускник в соответствии с профессиональными стандартами, с учетом которых разработан ФГОС СПО):

ОКПР 16675Повар4 разряд

ОКПР12901Кондитер3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общегообразования коррекционно-развивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья I и II вида, с получением среднего общего образования)

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

Год начала подготовки - 2022-2023

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)
1	2	3	4	5	6	_	100
I курс	34	7	•	3	6	7	8
II курс	24	5	- 11	-		11	52
III курс		3	11	1	ř	11	52
	29	6	3	3		11	52
IV курс	17	9	12	1	2	2	
Всего	104	27		-	2	2_	43
	104	21	26	5	2	35	199

2. Рабочий учебный план 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

				пр акаде	образов ограмм мическ	1ы, в их час					Pac	предел	и сем	обязате. естрам	льной і (час. в	нагруз семест	ки по к гр)	сурсам			
		аттестации	ВО	взаим подав:	бучающ одейств ателем,	вии с в т.ч			1 кур	ЭС		2 кур	e		31	курс			4	курс	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей,	точной ат		дисц м и 1	ение по иплина МДК, в числе		ия работа	1 сем	1 (2	3 сем		4 :ем		5 сем		6 сем	,	7		8
A	МДК, практик	Формы промежуточной	BCero	теоретические занятия	лабораторных занятий и практических занятий	~	Самостоятельная работа	17 недель	19 недель	5 недель	17 недель	12 недель	11 недель	12 недель	2недели	3 недели	21 неделя	2 недели	15 недель	9 недель	12 нетель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	10	- 12									
0.00	Общеобразовательный цикл	-/10/4	2170	1008	1162	0	0	357	399		12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОД.01	Русский язык	-,-,-,-,Э	210	140	70	0	0			105	357	252	0	240	40	0	420	0	0	0	0
ОД.02	Литература	-,-,-,-, ДЗ	210	140	70	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.03	История	-,-,-, ДЗ	140	93	47	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.04	География	-,ДЗ	70	47	23	0	0	0	0	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.05	Обществознание	-,-,-,-,Э	140	93	47	0	0	1/17	1/19	0	2/34	3/36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.06	Экономика	-,ДЗ	35	23	12	0	0	0	0	1/5	1/17	1/12	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.07	Право	-,ДЗ	35	23	12	0	0	0	0	0	0	0	0	1/12	1/2	0	1/21	0	0	0	0
ОД.08	Математика	-,-,-,-,Э	291	92	199	0	0	3/51	3/57	4/20	2/34	2/24	0	1/12	1/2	0	1/21	0	0	0	0
ОД.09	Информатика и ИКТ	-,-,Д3	99	20	79	0	0	2/34	2/38	2/10	1/17	0	0	3/36	3/6	0	3/63	0	0	0	0
ОД.10	Физика	-,-,-,-,ДЗ	210	140	70	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.11	кимих	-,-,-,-,Э	210	140	70	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.12	Биология	-,-,-,ДЗ	116	77	39	0	0	2/34	1/19	1/5	2/34	2/24	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.13	Астрономия	-,ДЗ	35	23	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.14	Физическая культура	-,-,-,-,Д3	229	2	227	0	0	1973	3/57	2/10	2/34	2/24	U	1/12	1/2	0	1/21	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	0	0	10	1 40				-							
ОД.15	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,-,Д3			23	118	0		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОД.16	Индивидуальный проект	-,-,-,ДЗ		47	23			1/1			1/17	1/12	0	0	0	0	0	0	0	0	1
ОП.00		-					0	0	0	0	0	0	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	
		-/8/-	377	192	176	0	9	50	56	14	0	0	0	12	2	0	20	17	118	79	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	41	26	14	0	1	1/17	1/18	1/5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	52	34	17	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	41	27	13	0	1	1/17	1/19	1/4	0	0	0	0	0	0	0	2/4	2/29	2/18	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ	41	30	10	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1/2	2/29	1/9	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,Д3	35	22	12	0	1	0	0	0	0	-								117	
ОП.06	Охрана труда	-,ДЗ	37	26	10	0	1	0	0	0	0	0	0	1/12	1/2	0	1/20	0	0	0	(
ОП.07	Жестовая речь (лексика)	-,ДЗ	41	10	30	0	1	1/16	1/19	1/5	0	0	0	0	0	0	0	2/4	1/15	2/17	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	-,ДЗ	37	16	20	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	-,ДЗ	52	1	50	0	2	0			ઁ		A. A.	U	0	0	0	2/4	1/15	2/17	0
Самостоя	тельная работа по ОП.00				30	U	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/3	2/30	2/18	0
П 00	Профессиональный цикл	0/15/4	3105	853	286	1070		1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	2	2	0
ПМ. 00	Профессиональные модули					1878	88	204	209	60	238	180	396	173	30	108	294	54	405	234	432
	Приготовление и подготовка к	0/15/4	3105	853	286	1878	88	204	209	60	238	180	396	173	30	108	294	54	405	234	432
ПМ. 01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2;1*/1*	276	54	48	174	0	204	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ ⁰¹	34	16	18	0	0	2/34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		68	38	30	0	0	4/68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	102	0	0	102	0	102	0	0	0	0	0							149	
			The state of the s	CONTRACTOR OF THE PERSON NAMED IN		104	U	102	U	· O	()	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1 45		_	_							
ПП. 0	т чазводетвенная практика	ДЗ*	72	0	0	72	0	0		11	12	13	14	15	16	17	18	3 19	20	2	1
Самост	оятельная работа по ПМ.01					12			_	0	0	0	72	0	0	0	0	0	THE OWNER WHEN	-	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3;1*/1*	* 1047	291	78	642	36	0	209	60	238	180	324	0	0	0	0	0	0		
МДК.02.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	34	18	16	0	0	0	1/19	3/15	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,ДЗ	371	273	62	0	36	0	4/76	3/15	9/136	9/108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-,-,ДЗ	318	0	0	318	0	0	6/114	6/20	6/100					in Euro					
ПП. 02	Производственная практика	Д3*	324	0	0	324	0	0	0/114	6/30	6/102	6/72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Самосто	ятельная работа по ПМ.02					324	36			0	0	0	324	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/1	318	65	54	192	7	0	0	0	0	0	0	173	30	108	0	0	0	0	0
IДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления,	ДЗ ⁰³	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	0	2/24	4/8	0	0	0	0	0	0
ДК.03.02 УП. 03	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94	43	44	0	7	0	0	0	0	0	0	7/77	5/10	0	0	0	0	0	0
ПП. 03	Учебная практика	ДЗ	84	0	0	84	0	0	0	0	0	0	0	(170	(110				2000		
	Производственная практика	ДЗ	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	6/72	6/12	0	0	0	0	0	0
имостояп	пельная работа по ПМ.03						7	0	0	0	0.75	- 11		0	0	108	0	0	0	0	0
IM 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2;1**/1	427	148	36	222	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 294	40	0	0	72

1	2	3	4	5	6	7	- 0			0											
	Организация приготовления,				0	1	8	9	1	0 1	1 1:	2 13	14	15	16	17	18	19	20	21	2
МДК.04.01	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д3 ⁰⁴	3.	2.	5 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1/2			0	(
МДК.04.02	и холодных сладких блюд, десертов, напитков		17.	2 12	3 28	0	21	.0	0	0	0	0	0	0	0	0	7/14	7 2/4	0	0	0
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	150	0 0	0	150	0	0	-								H			1	
ПП. 04	Производственная практика	Д3**	72			150	-	0		-	0	0	0	0	0	0	6/12	6 12/2	4 0	0	0
Самостоя	птельная работа по ПМ.04	дэ	12	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Приготовление, оформление и	A Company					21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0		72
ПМ 05	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/3;1**/1	103	7 295	70	648	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	405	234	360
ІДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	34	24	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/4	2/30	0	0
ІДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	355	271	60	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5/10	13/195	15/126	0
УП. 05	Учебная практика	TID	200																107175	13,120	U
ПП. 05	Производственная практика	-, ДЗ	288	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12/100	. # 177720	
Самостоян	пельная работа по ПМ.05	Д3**	360	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	12/108	
амастоян	тельныя работа по 11М.03						24	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	360
имостоян	пельная работа по ПМ.00	111					88	0	19	0	17	0	0			0	0	0	15	9	0
	ВСЕГО	-/33/8	5652	1991	1648	1878	97	611						7	0	0	21	0	15	9	0
ПА в том	Промежуточная аттестация общеобразовательный цикл		180		-0.0	2070	- 71	011	664	179	595	432	396	425	72	108	734	71	523	313	432
числе	профессиональные модули		108									-					400				
250	Государственная итоговая		72									36					108				
ГИА	аттестация (ДЭ)		72																		36
	ИТОГО	-/33/8	5904	1971	1668	1878	0	612	604	100				Tag 123							72
промежут	гочную аттестацию по							612	684	180	612	432	396	432	72	108	756	72	540	324	432
	, arreeraumo no		1	МДК и	дисци	плин	3677	509	550	149	493	360	0	353	60	0	608	47			
								-						221	1717		DUIX	/11/	343	205	0

общеобразовательному циклу отводится 108 часов, в том числе 60 часов на консультации, 24 часа на экзамены, 24 часа - на самостоятельную подготовку.	Самостоятельная работа	99	1	20	1	17	0	0	7	0	0	22	1	17	11	0
такотольную подготовку.	Учебной практики	942	102	114	30	102	. 72	0	72	12	0	106	-	1.7	11	0
	Производственной практики	936	0	0	0	0	0	396	0	0	108	126	24	180	108	0
Осупаротрания	Экзаменов	8	0	0	0	0	0	1ЭК	0	0	0		-	0	0	432
осударственная итоговая аттестация проводится в орме демонстрационного экзамена	Дифференцирован		AV50			-	0	JOK	U	0	0	4	0	0	0	39K
орме демонетрационного экзамена	ных зачетов	33	2	0	4	1	6	1	0	2	1	6	2	1	6	
	Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	^	0			^	0	1

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО

No	Наименование
1	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.
2	Лаборатории: — учебнаякухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. — учебный кондитерский цех
3	Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы; Залы:
5	Залы: — библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; — актовый зал

4. Пояснительная записка 4.1. Общие положения

Настоящий учебный план примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г, 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.
- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 г.

При разработке учебного плана учитывались:

- содержание примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной на сайте Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017, № 43.01.09-170331.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован 1061.
 - Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);

Учитывая, что в соответствии с ПС выпускники могут занимать должности с соответствующими квалификационными разрядами, а также требованием при лицензировании указывать разряды, на титульном листе учебного плана, кроме квалификаций по ФГОС, указаны наименования этих должностей с указанием квалификационных разрядов.

4.2. Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс с продолжительностью занятий по 45 минут. Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном

Общее каникулярное время составляет 35 недель: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе –

4.3 Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана использовался Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря Учебный план разрабатывался с учетом:

- Информационно-методического письма (ИМП) о реализации ФГОС СОО при формировании основных профессиональных образовательных программ СПО от 03-12-187/18-1-0, от 27.04.2020.

- Распоряжения Комитета по образованию от 16.04.2020 № 988-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году»;

-Примерной основной образовательной программы среднего общего образования» (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-3)

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, в части, не противоречащей законодательству;

В соответствии с ФГОС СОО в ООП на базе основного общего образования на общеобразовательную составляющую выделено количество учебных занятий на одного обучающегося - 2170 часов.

В учебном плане определены базовые и углубленные дисциплины общеобразовательного цикла профессиональной образовательной программы с учетом направления подготовки и особенности профессии с увеличением количества часов на углубленные дисциплины. Углубленными дисциплинами являются дисциплины: химия, биология и информатика.

На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отводится 108 часов, из которых 24 часа — на 4 экзамена по 6 часов, 24 часа на самостоятельную подготовку к экзаменам и 60 часов – на консультации. Распределение часов консультаций осуществляется с учетом номенклатуры общеобразовательных дисциплин, выносимых на промежуточную аттестацию.

На промежуточную аттестацию выносятся две обязательных дисциплины: русский язык и математика и две дисциплины по выбору образовательного учреждения (химия и обществознание).

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

4.4 Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии43.01.09 «Повар, кондитер», а также требований работодателей Санкт-Петербурга, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.01.09«Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331Дата регистрации в реестре: 31/03/2017) в общепрофессиональный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07Жестовая речь (лексика)

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности-

ОП.09 Физическая культура

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Последовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профильного компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных

4.5 Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующиевидам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом семестре изучается модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;
- на первом курсе (второй семестр) и втором курсе (третий и четвертый семестры) изучается модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в пятом семестре изучается модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в шестом семестре и на четвёртом курсе в седьмом семестре изучается модуль ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,

- на четвертом курсе (в седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в профессиональном цикле отведено 90 часов, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. На практики отведено 1878 часов, что соответствует пункту 2.7 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с данным учебным планом учебная практика (942 часа) по модулям проводится:

- по ПМ 01 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в первом семестре по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 102 часа;
- по ПМ 02 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей во втором семестре 1 курса, в третьем – четвертом семестрах 2 курсапо 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 318 часов;
- по ПМ 03 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в пятом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 84 часов;
- по ПМ 04 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в шестом семестре 3 курса по 1 дню в неделю по 6 часов в объеме 126 часов и на 4-м курсе в седьмом семестре по 2 дня в неделю по 6 часов в объёме 24 часов;

по ПМ 05 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в седьмом и восьмом семестрах 4 курса по 2 дня в неделю по 12 часов в объеме 288 часов.

Учебная практика может проводиться концентрированно, в зависимости от условий образовательной организации.

Производственная практика в общем объеме 936 часов реализуется концентрированно в четвертом семестре по ПМ 01 – ПМ 02 – 11 недель, в пятом семестре -3 недели по ПМ 03, в восьмом семестре по ПМ 04 - ПМ 05 - 12 недель.

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

По окончании изучения МДК и практик проводятся дифференцированные зачёты, а по окончании всех элементов модуля проводится экзамен (квалификационный) по каждому модулю.

В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

4.6 Формирование вариативной части ООП и распределение дополнительных часов

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части и дополнительных часов осуществлено в соответствии с запросами работодателей.

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на вариативную часть не должно составлять менее 20% от объема времени программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 3015 *20% = 603 часов, то есть вариативная часть должна быть не менее 603 часов. В ПООП, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеющей правовой статус, прошедшей экспертизу и внесенной в реестр ПООП, который ведется на сайте http://reestrspo.ru на вариативную часть отведено 612 часов.

Дополнительные часы, оставшиеся от объема общеобразовательной подготовки (2952-2170=782), распределены на общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули. Часы вариатива распределяются на профессиональные модули для углублённого освоения знаний,

Таблица распределения вариатива и дополнительных часов

		_	в том	числе	вари	ативная	Таблиц г часть
		на ПМ ану	193			том чи	
Наименование профессиональных модулей и дисциплин	Дополнительные профессиональные компетенции/ Знания и умения	Количество часов на 1 по учебному плану	*Дополнительные часы	Вариативная часть	Междисциплинарный курс	Учебная практика	Производственная практика
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ссортимента	приготовлению полуфабрикатов и для отработки навыков подготовки полуфабрикатов для блюд национальных кухонь из мяса, птицы для освоения профессиональной компетенции ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.	276	30	0	0	30	0
формление и подготовка к еализации горячих блюд, изделий,	Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций: ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	1047	270	220	244	174	72

ассортимента	подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.						
	ПК 2.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и дистических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента. ПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.						
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций: ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента ПК 3.8. Осуществлять приготовление творческое оформатическое оформатичес	318	12	0	0	12	0
ссортимента	инновационных технологий Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» и ТО WSR «Поварское дело», ТО WSR «Кондитерское дело»для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций: ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции. ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд пониженной калорийности; диетической продукции.	427	100	86	108	78	0
М.05 Приготовление, пормление и подготовка к ализации	инновационных технологий. Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер: и TO WSR «Кондитерское дело» для расширения освоения основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:	1037	209	306	227	144	144

кондитерских изделий разнообразного ассортимента Профессиональные	5.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью. ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п. ПК 5.8. Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов						
модули			621	612	583	438	216
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний и умений: «рассчитывать энергетическую ценность блюд», «суточный расход энергии»;	41	5	V12	303	430	216
ОП.02 Основы говароведения говаровольственных говаров	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	52	16				
абочего места	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	41	5		,		
равовые основы рофессиональной еятельности	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний общеобразовательной дисциплины «Обществознание» по темам «Основные принципы менеджмента». «Понятие маркетинга», «Индивидуальная предпринимательская деятельность», «Организационногравовые формы и правовой режим предпринимательской цеятельности» для формирования общих компетенций: ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и ичностное развитие;	41	5				

		Всего	782	612	158	238	216
	у аттостация		108				
исциплины	Промежуточная аттестация		53				
Общепрофессиональные писциплины							
культура	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	51	11				
жизнедеятельности ЭП 09 Физическая	Дополнительный час введён для сохранения кратности часов Часы, отведения пополнительной	37	1				
ОП 08Безопасность	практических занятий с целью понимать: основное содержание профессиональных терминов, текстовв рамках изучаемых тем;	44	5				
ОП 07Жестовая речь	Дополнительный час введён для сохранения кратности часов Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного опрофессионально направленного	37	1				
калькуляции и учета ОП 06Охрана труда	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения умений при проведении практических занятий по определению процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	35	3				
ОП 05 Основы	профессиональной сфере.						

Часы распределены с учетом требований к знаниям и умениям в соответствии:

- с профессиональным стандартом«Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
- с профессиональным стандартом «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7сентября 2015 г. N 597н
- с техническим описанием (TO) компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

4.7 Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могутпроводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию в виде

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

4.8 Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:тестовых заданий;практических занятий;лабораторных работ;контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

4.9 Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 5 недель:

по профессиональному циклу 2 недели:1 неделя в четвертом семестре, 1 неделя в восьмом семестре;

по общеобразовательному циклу 3 недели в шестом семестре;

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДКили практику.

В соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.20.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю(квалификационный экзамен),

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов и дифференцированных зачетов – десяти. В связи с чем, по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением. В данномрабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом

На первом курсе предусмотрены бдифференцированных зачетов (ДЗ), из них -1 комплексный, в том числе:

-ДЗ по ОП.01Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

-ДЗ по ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

–ДЗ по ОП 07 Жестовая речь (лексика);

-ДЗ по учебной практике (УП) ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

-ДЗ комплексный по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

–ДЗ по МДК 02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок На втором курсе предусмотрены8 дифференцированных зачетов, 2 из них – комплексные, 1 экзамен (Э) по модулю (комплексный):

- -ДЗ по ОД 04География:
- -ДЗ по ОД09Информатика и ИКТ;
- -ДЗ по ОД 12Биология:
- -ДЗ по ОД 15Основы безопасности жизнедеятельности;
- -ДЗ по УП ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента;
 - -ДЗ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- -ДЗ комплексный по ПП ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПП ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- -Экзамен (комплексный) по модулю ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

На третьем курсе предусмотрены 11 дифференцированных зачетов, 1 из них –комплексный, 4 экзамена:

- -ДЗ по ОД 06 Экономика;
- -ДЗ по ОД 07 Право;
- -ДЗ по ОД10 Физика;
- -ДЗ по ОД 13 Астрономия;
- -ДЗ по ОД 14 Физическая культура;
- -ДЗ по ОД 16 Индивидуальный проект;
- –ДЗ по ОП 05 Основы калькуляции и учёт;
- -ДЗ по УП ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
- -ДЗ по производственной практике по ПМ 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
- -ДЗ комплексный по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, -Э по ОД 01 Русский язык;
- -Э по ОД 04Обществознание;
- -Э поОД11Химия;
- -Э по ОД08Математика;

На четвертом курсе предусмотрены 11 дифференцированных зачетов из которых 1 - комплексный, 3 экзамена по модулям:

- —ДЗ по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- -ДЗ по ОП 06 Охрана труда

- -ДЗ по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;
- -ДЗ по ОП 08 Безопасность жизнедеятельности;
- -ДЗ по ОП 09 Физическая культура;
- -ДЗ по УП ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (шестой семестр);
- -ДЗ комплексный по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. -ДЗ по УП ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

- -ДЗ по МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
- -ДЗ по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- -ДЗ комплексный по ПП ПМ 04«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и ПП ПМ 05«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;

-экзамен по модулю по ПМ 03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- -экзамен по модулю по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
- -экзамен по модулю по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

4.10 Форма проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и

Положением о ГИА, Локальным актом ПОУ.

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.