СОГЛАСОВАНО

АО ТД «Перекрёсток»
Старший специалист по подбору персонала _____/Маринина А.А../
«27» 08 2022 г.

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 168 от 31.08. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб 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 ↔ кондитер
Квалификации (должности, которые может занимать выпускник в соответствии с профессиональными стандартами, с учетом которых разработан ФГОС СПО):
ОКПР 16675 **Повар** 4 разряд
ОКПР 12901 **Кондитер** 3 разряд

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя
Год начала подготовки - 2022-2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1E2A5E59923253856C791C9EB457A866
Владелец: ИВИЛЯН ИМЕЛС АРТЕМОВИЧ
Действителен: с 07.04.2023 до 30.06.2024

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**	**7**	**8**
I курс	34	7	-	-	-	11	52
II курс	24	5	11	1	-	11	52
III курс	29	6	3	3	-	11	52
IV курс	17	9	12	1	2	2	43
Всего	**104**	**27**	**26**	**5**	**2**	**35**	**199**

2. Рабочий учебный план 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, в академических часах					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч				Самостоятельная работа	1 курс			2 курс			3 курс				4 курс			
			всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе		Практики		1 сем	2 сем		3 сем	4 сем		5 сем			6 сем	7 сем		8 сем	
				теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий			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 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**-/11/4**	**2170**	**1008**	**1162**	**0**	**0**	**357**	**399**	**105**	**357**	**252**	**0**	**240**	**40**	**0**	**420**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	-,-,-,-,-,Э	105	70	35	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	1/12	1/2	0	1/21	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	Иностранный язык	-,-,-,-,-, ДЗ	210	0	210	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	История	-,-,-, ДЗ	140	93	47	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.05	География	-,ДЗ	70	47	23	0	0	0	0	0	2/34	3/36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.06	Обществознание	-,-,-,-,-,Э	140	93	47	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.07	Экономика	-,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	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.09	Математика	-,-,-,-,-,Э	291	92	199	0	0	3/51	3/57	4/20	2/34	2/24	0	3/36	3/6	0	3/63	0	0	0	0
ОД.10	Информатика и ИКТ	-,-,ДЗ	99	20	79	0	0	2/34	2/38	2/10	1/17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	-,-,-,-,-,ДЗ	175	117	58	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	1/12	1/2	0	1/21	0	0	0	0
ОД.12	Химия	-,-,-,-,-,Э	140	93	47	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.13	Биология	-,-,-,ДЗ	116	77	39	0	0	2/34	1/19	1/5	2/34	2/24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.14	Астрономия	-,ДЗ	35	23	12	0	0	0	0	0	0	0	0	1/12	1/2	0	1/21	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОД.15	Физическая культура	-,-,-,-,-,ДЗ	229	2	227	0	0	2/34	3/57	2/10	2/34	2/24	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОД.16	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	70	47	23	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.17	Индивидуальный проект	-,-,-,ДЗ	70	47	23	0	0	0	0	0	0	0	0	2/24	2/4	0	2/42	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	-/8/-	**377**	**172**	**196**	**0**	**9**	**50**	**56**	**14**	**0**	**0**	**0**	**12**	**2**	**0**	**20**	**17**	**118**	**79**	**0**
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	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	41	24	16	0	1	1/16	1/19	1/5	0	0	0	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	0	0	0	0
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	-,ДЗ	35	22	12	0	1	0	0	0	0	0	0	1/12	1/2	0	1/20	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-,ДЗ	37	26	10	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/4	1/15	2/17	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	52	0	51	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/4	2/29	2/18	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	37	16	20	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/4	1/15	2/17	0
ОП.09	Физическая культура	-,ДЗ	52	1	50	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/3	2/30	2/18	0
Самостоятельная работа по ОП.00							**9**	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	2	2	0
П 00	**Профессиональный цикл**	**0/15/4**	**3105**	**853**	**286**	**1878**	**88**	**204**	**209**	**60**	**238**	**180**	**396**	**173**	**30**	**108**	**294**	**54**	**405**	**234**	**432**
ПМ. 00	**Профессиональные модули**	**0/15/4**	**3105**	**853**	**286**	**1878**	**88**	**204**	**209**	**60**	**238**	**180**	**396**	**173**	**30**	**108**	**294**	**54**	**405**	**234**	**432**
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к 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***
МДК.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
МДК.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	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ*	*72*	*0*	*0*	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.01							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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***	***0***	***0***
МДК.02.01	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	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	8/136	9/108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-,-,ДЗ	**318**	0	0	318	0	0	6/114	6/30	6/102	6/72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ*	**324**	0	0	324	0	0	0	0	0	0	324	0	0	0	0	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.02							36	0	19	0	17	0	0	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***
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ[03]	**32**	*22*	*10*	***0***	0	0	0	0	0	0	0	2/24	4/8	0	0	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, 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
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	***84***	0	0	84	0	0	0	0	0	0	0	6/72	6/12	0	0	0	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	***108***	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0
Самостоятельная работа по ПМ.03							7	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0
ПМ 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***	***294***	***40***	***0***	***0***	***72***

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ[04]	*33*	*25*	*8*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1/21	6/12	0	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		*172*	*123*	*28*	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7/147	2/4	0	0	0
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	*150*	0	0	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6/126	12/24	0	0	0
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ**	*72*	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
Самостоятельная работа по ПМ.04							21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0/3;1**/1**	***1037***	***295***	***70***	***648***	***24***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***14***	***405***	***234***	***360***
МДК.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
МДК05.02	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	-, ДЗ	*288*	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12/180	12/108	0
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ**	*360*	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	360
Самостоятельная работа по ПМ.05							24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	9	0
Самостоятельная работа по ПМ.00							**90**	**0**	**19**	**0**	**17**	**0**	**0**	**7**	**2**	**0**	**21**	**0**	**15**	**9**	**0**
	ВСЕГО	**-/34/8**	**5652**	**1971**	**1668**	**1878**	**97**	**611**	**664**	**179**	**595**	**432**	**396**	**425**	**72**	**108**	**734**	**71**	**523**	**313**	**432**
ПА	**Промежуточная аттестация**		**180**																		
в том числе	общеобразовательный цикл		**108**														**108**				
	профессиональные модули		**72**									**36**									**36**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**		**72**																		**72**
	ИТОГО	**-/34/8**	**5904**	**1971**	**1668**	**1878**	**0**	**612**	**684**	**180**	**612**	**432**	**396**	**432**	**72**	**108**	**756**	**72**	**540**	**324**	**432**
На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отводится 108 часов, в том числе 60 часов на консультации, 24 часа на экзамены, 24			ЧАС	МДК и дисциплин			**3677**	509	550	149	493	360	0	353	60	0	608	47	343	205	0
				Самостоятельная работа			***97***	*1*	*20*	*1*	*17*	*0*	*0*	*7*	*0*	*0*	*22*	*1*	*17*	*11*	*0*

часа - на самостоятельную подготовку.		Учебной практики	**942**	102	114	30	102	72	0	72	12	0	126	24	180	108	0
		Производственной практики	**936**	0	0	0	0	0	396	0	0	108	0	0	0	0	432
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена		Экзаменов	**8**	0	0	0	0	0	1ЭК	0	0	0	4	0	0	0	3ЭК
		Дифференцированных зачетов	**34**	2	0	4	1	6	1	0	2	1	7	2	1	6	1
		Зачетов	**0**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

№	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;
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. приказ № 1580;

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 Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), и с изменениями от 18 августа 2016 года, приказ n. 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 году» № 1011-Р от 21.04.2020 г

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 – 2 недели зимних каникул.

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 2015 г., 29 июня 2017 г.

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-з)

- 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 включены следующие дисциплины:

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.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
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 модулей.

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 часови 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, умений и компетенций и для освоения новых компетенций.

Таблица распределения вариатива и дополнительных часов

Таблица 1

Наименование профессиональных модулей и дисциплин	Дополнительные профессиональные компетенции/ Знания и умения	Количество часов на ПМ по учебному плану	*в том числе*		вариативная часть		
					в том числе		
			*Дополнительные часы	Вариативная часть	Междисциплинарный курс	Учебная практика	Производственная практика
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Часы отведены дополнительно для освоения умений по 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
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	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 диетических (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 оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий	318	12	0	0	12	0
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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 с помощью инновационных технологий.	427	100	86	108	78	0
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер: и ТО WSR «Кондитерское дело» для расширения освоения основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:	1037	209	306	227	144	144

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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						
Профессиональные 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				
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	41	5				
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего 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				
ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний общеобразовательной дисциплины «Обществознание» по темам «Основные принципы менеджмента». «Понятие маркетинга», «Индивидуальная предпринимательская деятельность», «Организационно-правовые формы и правовой режим предпринимательской деятельности» для формирования общих компетенций: ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	41	5				

	профессиональной сфере.						
ОП 05 Основы калькуляции и учета	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 06Охрана труда	Дополнительный час введён для сохранения кратности часов	37	1				
ОП 07Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения умений при проведении практических занятий с целью понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;	52	16				
ОП 08Безопасность жизнедеятельности	Дополнительный час введён для сохранения кратности часов	37	1				
ОП 09 Физическая 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				
Общепрофессиональные дисциплины			**53**				
	Промежуточная аттестация		**108**				
		Всего	**782**	**612**	**158**	**238**	**216**

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 (ТО) компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

4.7 Формы проведения консультаций

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

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:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ),
- 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 данном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом

На первом курсе предусмотрены6дифференцированных зачетов (ДЗ), из них -1 комплексный, в том числе:

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

–ДЗ по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

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

–ДЗ по учебной практике (УП) ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

–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 ОД04История

–ДЗ по ОД 05География;
–ДЗ по ОД 10Информатика и ИКТ;
–ДЗ по ОД 13 Биология;
–ДЗ по ОД 16Основы безопасности жизнедеятельности;
–ДЗ по УП ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
–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 разнообразного ассортимента.
–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 разнообразного ассортимента

На третьем курсе предусмотрены12 дифференцированных зачетов, 1 из них –комплексный, 4 экзамена:
–ДЗ по ОД 02 Литература;
–ДЗ по ОД 03 Иностранный язык;
–ДЗ по ОД 07 Экономика;
–ДЗ по ОД 08 Право;
–ДЗ по ОД11 Физика;
–ДЗ по ОД 14 Астрономия;
–ДЗ по ОД 15 Физическая культура;
–ДЗ по ОД 17 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 ассортимента (пятый семестр);
–ДЗ по производственной практике по ПМ 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (пятый семестр);
–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, закусок;
–Э по ОД 01 Русский язык;
–Э по ОД 05 Обществознание;
–Э поОД12Химия;
–Э по ОД09Математика;

На четвертом курсе предусмотрены11дифференцированных 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.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности;
–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 ассортимента»;
–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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
–экзамен по модулю по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»;
–экзамен по модулю по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;

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.