

СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



*Соборина*

Утверждаю

Директор  
ТОГБОУ «Инжавинская школа-интернат  
Для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»



\_\_\_\_\_

*Иванов И.И.*

\_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор ТОГАПОУ  
«Аграрно-промышленный колледж»  
Злобин Антон Андреевич



\_\_\_\_\_

31.08.2023

2023г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АУТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

ПОВАР, КОНДИТЕР

код

наименование профессии

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения  
УП

Очная

нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 мес. год начала подготовки по 2022

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 09.12.2016г.

## 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

К у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август														
	2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-02	04-09	11-16	18-23	25-03	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
1																	У	К	К																							У	А	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2																	У	А	К	К													У	У	У	У	У	У	У	А	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
3																		К	К																				У	У	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4													У	У	Т	Т	А	К	К	К	К									А	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:	У	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
	*	Неделя отсутствует	К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация		

## 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35	2	2	1		12	52
II курс	25	8	5	2		12	52
III курс	33	2	4	1		12	52
IV курс	14	2	19	2	2	4	43
Всего	107	14	30	6	2	40	199

### 3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

#### 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	ПА	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Объем образовательной программы (час./нед.)	Самост.нагрузка обуч.	Занятия во взаимодействии с преподавателем			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							0 па	1 па	1 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па	
					Всего	В том числе		17	22	16	23	17	24	16	21
лабор.и практ. занятий	курсов. работа (проект)	612	792	576		828	612	864	576	756					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
								-8	-16	-10	-10	-16	-18	-24	0
<b>ВСЕГО:</b>			<b>5904</b>	<b>102</b>	<b>5802</b>	<b>3227</b>	<b>40</b>	<b>604</b>	<b>776</b>	<b>566</b>	<b>818</b>	<b>596</b>	<b>846</b>	<b>552</b>	<b>756</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>723</b>	<b>40</b>	<b>432</b>	<b>387</b>	<b>322</b>	<b>203</b>	<b>293</b>	<b>347</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>1014</b>	<b>0</b>	<b>1014</b>	<b>581</b>	<b>40</b>	<b>125</b>	<b>117</b>	<b>140</b>	<b>114</b>	<b>240</b>	<b>210</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
ОДб.01	1/Э	Русский язык и литература. Русский язык	75		75	55	20	75							
ОДб.02	4/дз	Русский язык и литература. Литература	171		171	97				100	71				
ОДб.03	2/кр	Родной язык	39		39	19	20		39						
ОДб.04	6/дз	Иностранный язык	171		171	171						64	107		
ОДб.05	6/дз, 7/дз	История	171		171	0							103	68	
ОДб.06	5/дз	Информатика	105		105							105			
ОДб.07	5/дз	Физическая культура	171		171	171		26	30	40	43	32			
ОДб.08	2/дз	ОБЖ	72		72	48		24	48						



ОП.09	8/дз	Физическая культура	40	0	40	40								28	12
ОП.10	8/дз	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	2	34	30								22	12
ОП.11	8/кр	Экологические основы природопользования	36	2	34	12								22	12
ОП.12	8/кр	Основы финансовой грамотности	36	2	34	8								22	12
ОП.13	5/кр	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	2	34	12						34			
ОП.14	8/кр	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	2	34	12								28	6
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3060</b>	<b>76</b>	<b>2984</b>	<b>2266</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>389</b>	<b>244</b>	<b>615</b>	<b>205</b>	<b>465</b>	<b>312</b>	<b>684</b>
ПМ.01	8/Э	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	540	12	528	408	0	70	278	0	0	0	0	0	180
МДК.01.0 1	1/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	2	34	14		34							
МДК.01.0 2	2/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	10	170	70			170						
УП.01.	2/дз	Учебная практика	72		72	72		36	36						

ПП.01.	8/дз	Производственная практика	252		252	252		0	72						180
<b>ПМ.02</b>	<b>8/э</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>738</b>	<b>14</b>	<b>724</b>	<b>546</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>111</b>	<b>134</b>	<b>245</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
МДК.02.01	2/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	2	34	14			34						
МДК.02.02	2/кр, 4/Э Сам-но: 2/4; 3/4; 4/4	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	12	258	100			77	98	83				
УП.02.	4/дз	Учебная практика	144		144	144				36	108				
ПП.02.	4\дз, 8\дз	Производственная практика	288		288	288					54	54			180
<b>ПМ.03</b>	<b>8/э</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>786</b>	<b>16</b>	<b>770</b>	<b>620</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>151</b>	<b>403</b>	<b>72</b>	<b>144</b>
МДК.03.01	5/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	48	4	44	20						44			

МДК.03.02	6/э Сам- но: 5/6; 6/6	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	234	12	222	96						107	115		
УП.03.	6/дз	Учебная практика	72		72	72							72		
ПП.03.	6/дз, 8/дз	Производственная практика	432		432	432							216	72	144
<b>ПМ.04</b>	<b>8/э</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>504</b>	<b>22</b>	<b>482</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>240</b>	<b>180</b>
МДК 04.01	7/э	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	2	34	14									34
МДК 04.02	6/э, 7/э Сам- но: 6/10; 7/10	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	20	196	80							62		134
УП.04.	7/дз	Учебная практика	72		72	72									72
ПП.04.	8/дз	Производственная практика	180		180	180									180
<b>ПМ.05</b>	<b>8/Э</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>492</b>	<b>12</b>	<b>480</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК 05.01	3/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	2	34	14				34				
МДК 05.02 Сам-но: 3/4; 4/6	4/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	10	194	80				76	118			
УП.05.	4/дз	Учебная практика	144		144	144					144			
ПП.05.	4/дз, 8/дз	Производственная практика	108		108	108					108			
<b>УП.00.</b>		<b>Учебная практика</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>504</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b> <b>0</b>
<b>ПП.00.</b>		<b>Производственная практика</b>	<b>1260</b>	<b>0</b>	<b>1260</b>	<b>1188</b>		<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>216</b>	<b>72</b> <b>684</b>
<b>ПА.00</b>		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>216</b>									
<b>ГИА.00</b>		<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>									
<b>ВСЕГО:</b>			<b>5904</b>	<b>102</b>	<b>5802</b>	<b>3227</b>	<b>40</b>	<b>604</b>	<b>776</b>	<b>566</b>	<b>818</b>	<b>596</b>	<b>846</b>	<b>552</b> <b>756</b>

Дисциплин и МДК	<b>568</b>	<b>668</b>	<b>530</b>	<b>404</b>	<b>542</b>	<b>558</b>	<b>408</b>	<b>72</b>
Самост. работа	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>0</b>
Учебной практики	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
Производственно й практики	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>684</b>
Экзаменов	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Диф. зачетов	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
Зачетов	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Консультации по 4 час. на обучающегося в год  
Государственная итоговая аттестация

1.1. Выпускная квалификационная работа

Демонстрационный экзамен с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

- всего - 2 недели:



### 3. Перечень специальных помещений по профессии СПО

#### 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>КАБИНЕТЫ:</b>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Товароведения продовольственных товаров;
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
6	Иностранного языка;
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
4	Тренажерный зал
	<b>ЗАЛЫ:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## 4. Пояснительная записка

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Учебный план (далее УП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Примерная программа:

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Нормативные основания для разработки УП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России 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 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. n 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар - кондитер*

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 часа.

## 2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППКРС

Согласно ФГОС: устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов (для профессий - не более 80 процентов) от общего объема времени, отведенного на ее освоение. **Вариативная часть** образовательной программы соответственно - не менее 30 процентов (не менее 20%,) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

**Вариативная часть в объеме 1188 час. (612 час.+576 час.) распределена следующим образом:**

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (аудит. нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимодей.с преподавателем)		Количество часов (вариативной нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимодей.с преподавателем)
<b>ПА.</b>	<b>Промежуточная Аттестация</b>	<b>108 час.</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>504</b>	<b>478</b>	<b>180/170</b>
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	34	0/0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34	0/0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	34	0/0
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	32	30	0/0
ОП.06	Охрана труда	36	34	0/0
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	34	0/0
ОП.09	Физическая культура	40	40	0/0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной	36	34	36/34
ОП.11	Экологические основы природопользования	36	34	36/34
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36	34	36/34
ОП.13	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	34	36/34
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	34	36/34
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2880</b>	<b>2804</b>	<b>1008/720</b>
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>504</b>	<b>492</b>	<b>256/112</b>

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	34	4/4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	170	108/108
УП.01.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.01.	Производственная практика	216	216	144/144
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>702</b>	<b>688</b>	<b>146/146</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	34	4/4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	258	142/142
УП.02.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.02.	Производственная практика	252	252	0/0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	<b>606</b>	<b>590</b>	<b>298/154</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	48	44	16/0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	234	222	138/138
УП.03.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.03.	Производственная практика	252	252	144/144
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	<b>468</b>	<b>446</b>	<b>228/228</b>
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	34	4/4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	196	152/152
УП.04.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.04.	Производственная практика	144	144	72/72
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>600</b>	<b>588</b>	<b>80/80</b>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	4/4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	194	76/76
УП.05.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.05.	Производственная практика	216	216	0/0
<b>ПА.</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>108</b>		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы</b>		<b>72 час.</b>	<b>-</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>3282/2724</b>		<b>1188/1188</b>

В общепрофессиональном цикле за счет *вариативной части* введены дисциплины:

**ОП.10. Информационные технологии в профессиональной деятельности** (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности);

**ОП.11. Экологические основы природопользования** (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях);

**ОП.12. Основы финансовой грамотности** (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

**Согласно ФГОС:** при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: **ОП.13 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОП.14 Психология личности и профессиональное самоопределение. Реализация указанных дисциплин производится по индивидуальному учебному плану** (для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

Для остальных лиц предусмотрены такие дисциплины как:

**ОП.13 Основы корпоративной культуры** (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами);

**ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда** (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

### **3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В данном учебном плане объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 97% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 3%.

#### **4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы**

##### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети колледжа.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

## **4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (высшее или среднее профессиональное) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвуют 15 преподавателей и мастеров п/о, из них 4 преподавателя высшей категории, 7 преподавателей первой категории.

## **5. Материально-техническое оснащение образовательной программы**

### **5.1. Оснащение лабораторий**

#### *Лаборатория «Учебная кухня ресторана»*

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### ***Лаборатория «Учебный кондитерский цех»***

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### ***Кухня организации питания:***

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

## **5.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 55 % (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой).



## **7. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с:

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015г. № 15 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утвержденными Министерством просвещения РФ от 14.04.2021г.;
- Распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021г. № Р-9 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

В соответствии со спецификой ППКРС по данной профессии определен естественнонаучный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер составляет 82 недели. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 22 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общепрофессионального цикла.

## **8. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИН ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

## **9. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, контрольная работа, экзамен (квалификационный) доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в следующих направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенции обучающихся; для юношей – оценка результатов освоения основ военной службы.

## **10. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде **демонстрационного экзамена**.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ Н.М.Яичникова

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_ Е.В.Федотова



