

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «ТАК»

Кускова Е. В.

2025г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Томский аграрный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г №1569 (в ред. 03.07.2024г)

Квалификации:

Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения образования – 2 г 10 мес.

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

Год начала подготовки – 2025

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах/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	6	7	8	9
I	1404/39	0	0	72/2	0	11 недель	1476/52
II	864/24	216/6	324/9	72/2		11 недель	1476/52
III	612/17	360/10	396/11	72/2	36/1	2 недели	1476/43
Всего	2880/80	576/16	720/20	216/6	36/1	24 недели	4428

2. План учебного процесса



УТВЕРЖАЮ
Директор
(Е. В. Кускова)
2025 г.

Наименование профессиональной образовательной организации

ОГПОУ "ТОМСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

Код программы

ШПКРС

Код и наименование специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация

Повар, кондитер

Нормативный срок обучения

2 года 10 месяцев

Форма обучения

очная

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)						
					Во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс						
		Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																		
			Всего учебных занятий		Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)	По практике учебной деятельности и													
1	2	Зачеты	Экзамены	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
О.00	Общеобразовательный цикл	з/з/ДЗ/з/з	-/З/з/з/з	-/З/з/з/з	1476	0	1404	574	830	0	0	10	0	14	58	612	792	0	0	0	0
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	з/з/ДЗ/з/з	-/З/з/з/з	-/З/з/з/з	972	0	930	484	446	0	0	10	0	10	32	388	542	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	64	36	28	0	0	2	0	2	6	32	32	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	108	0	106	8	98	0	0	0	0	2	2	36	70	0	0	0	0
ОДБ.03	История	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	144	0	136	118	18	0	0	2	0	2	6	36	100	0	0	0	0
ОДБ.04	Обществознание	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	70	36	34	0	0	0	0	2	2	36	34	0	0	0	0
ОДБ.05	География	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	70	36	34	0	0	0	0	0	2	36	34	0	0	0	0
ОДБ.06	Математика	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	184	0	172	94	78	0	0	4	8	72	100	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Физическая культура	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	70	4	66	0	0	0	2	36	34	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Основы безопасности и защиты Родины	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	68	0	66	20	46	0	0	0	2	32	34	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Физика	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	108	0	106	92	14	0	0	0	2	36	70	0	0	0	0	0	0
ОДБ.10	Биология	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	70	40	30	0	0	2	0	36	34	0	0	0	0	0	0
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	-/з/з/з/з	-/З/з/з/з	-/З/з/з/з	432	0	410	66	344	0	0	4	18	172	238	0	0	0	0	0	0
ОДП.11	Иностранный язык	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	144	0	142	0	142	0	0	0	2	60	82	0	0	0	0	0	0
ОДП.12	Информатика	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	144	0	134	26	108	0	0	2	8	60	74	0	0	0	0	0	0
ОДП.13	Химия	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	144	0	134	40	94	0	0	2	8	52	82	0	0	0	0	0	0
ОДД.00	Общеобразовательные дисциплины дополнительные	з/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	64	24	40	0	0	0	8	52	12	0	0	0	0	0	0
ОБД.14	Индивидуальный проект	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	36	0	30	8	22	0	0	0	6	18	12	0	0	0	0	0	0
ОБДв.15	Введение в профессию	з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	36	0	34	16	18	0	0	0	2	34	0	0	0	0	0	0	0
АД.00	Адаптационный цикл	з/з/ДЗ/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	288	0	288	79	209	0	0	0	0	108	72	36	0	0	0	0	0
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	36	0	36	19	17	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
АД.02	Основы интеллектуального труда	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	36	0	36	12	24	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные	-/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	72	12	60	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
АД.04	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	72	24	48	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
АД.05	Коммуникативный практикум	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	72	0	72	12	60	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/з/з/ДЗ/з/ДЗ/ДЗ	-/з/з/з/з	-/з/з/з/з	850	14	790	347	443	0	0	4	42	0	256	304	176	68			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	з/ДЗ/з/з/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	38	0	36	17	19	0	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	80	2	70	38	32	0	0	2	6	0	72	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	з/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	80	2	70	46	24	0	0	2	6	0	36	36	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/з/з/з/ДЗ/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	38	0	36	28	8	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	з/з/ДЗ/з/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	38	0	36	20	16	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	38	0	36	26	10	0	0	0	2	0	36	0	0	36	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/з/ДЗ/з/з/з	-/з/з/з/з/з	-/з/з/з/з/з	38	0	36	0	36	0	0	0	2	0	0	36	0	0	36	0	0

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/ДЗ/-/-	38	0	36	18	18	0	0	0	2	0	0	0	36	0	0
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-	42	0	40	6	34	0	0	0	2	0	0	40	0	0	
ОП.В.10	Дизайн кулинарных блюд	-/-/-/ДЗ/-/-	74	4	68	18	50	0	0	0	2	0	0	72	0	0	
ОП.В.11	Специрование и лепка	-/-/-/-/-/-	74	4	68	6	62	0	0	0	2	0	0	0	72	0	
ОП.В.12	Основы финансовой грамотности	-/-/-/-/-/-	36	0	36	26	10	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
ОП.В.13	Основы предпринимательства	-/-/-/-/-/-	54	2	50	24	26	0	0	0	2	0	0	52	0	0	
ОП.В.14	Психология в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-	34	0	32	16	16	0	0	0	2	0	0	0	32	0	
ОП.В.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-	38	0	36	4	32	0	0	0	2	0	0	0	36	0	
ОП.В.16	Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда	-/-/-/-/-/ДЗ	38	0	36	12	24	0	0	0	2	0	0	0	0	36	
ОП.В.17	Основы бережливого производства	-/-/-/-/-/ДЗ	34	0	32	18	14	0	0	0	2	0	0	0	0	32	
ОП.В.18	Экология в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-	38	0	36	24	12	0	0	0	2	0	0	36	0	0	
ПМ.00	Профессиональный цикл	-/-/-/ДЗ/-/-	2066	10	662	372	292	0	1296	10	88	0	0	320	524	724	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/-/ДЗ/-/-/-/-	274	2	106	58	48	0	144	2	20	0	0	252	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/-/-	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-/-/-	80	2	70	40	30	0	0	2	6	0	0	72	0	0	
УП.01	Учебная практика	-/-/ДЗ/-/-/-/-	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	
ПП.01	Производственная практика	-/-/ДЗ/-/-/-/-	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	
	Демонстрационный экзамен	-/-/ДЗ/-/-/-/-	14	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/-/ДЗ/-/-/-	576	2	162	84	78	0	396	2	14	0	0	68	492	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/-	36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/-	136	2	126	64	62	0	0	2	6	0	0	32	96	0	
УП.02	Учебная практика	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	144	0	0	
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	252	0	0	0	0	0	252	0	0	0	0	252	0	0	
	Демонстрационный экзамен	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/-/-/ДЗ/-/-/-	374	2	130	76	54	0	216	2	24	0	0	32	316	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/-	32	0	32	22	10	0	0	0	0	0	0	32	0	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/-	108	2	98	54	44	0	0	2	6	0	0	0	100	0	
УП.03	Учебная практика	-/-/-/-/-/-	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	
ПП.03	Производственная практика	-/-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	
	Демонстрационный экзамен	-/-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	18	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/ДЗ	298	2	98	64	36	0	180	2	16	0	0	0	84	196	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/-	38	0	36	28	8	0	0	0	2	0	0	0	36	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/ДЗ	72	2	62	36	28	0	0	2	6	0	0	0	12	52	
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/-/ДЗ	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	36	72	
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/-/-/ДЗ	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	
	Демонстрационный экзамен	-/-/-/-/-/ДЗ	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/ДЗ	544	2	166	90	76	0	360	2	14	0	0	0	0	528	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/ДЗ	140	2	130	66	64	0	0	2	6	0	0	0	0	132	
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/ДЗ	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-/ДЗ	216	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	216	

3. Перечень кабинетов и лабораторий

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально- экономических дисциплин
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет физики и математики
4.	Кабинет информатики
5.	Кабинет иностранного языка
6.	Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены
7.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
8.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
9.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
10.	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся
	Лаборатории:
11.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
12.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
	Учебные цеха:
13.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
14.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
15.	Спортивный зал
16.	Тренажерный зал
17.	Открытый стадион
	Залы:
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
19.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «Томский аграрный колледж»

Разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г №1569 (в ред. 03.07.2024г);

- профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ N 610н от 8 сентября 2015 г.;

- профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ N 597н от 7 сентября 2015 г.;

- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 (ред. от 15.12. 2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. №413;

- Письмо Минпросвещения России от 26.03.2019 №05-ПГ-МП-5135 «О разработке образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

- Примерная образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирована в гос.реестре ПОП №33, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022)

- Примерные образовательные программы общеобразовательных дисциплин

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. №2

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800, в ред.2023 года)

- Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

- Приказ Министра обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24 февраля 2010 г.

- Методические рекомендации по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России № 05-592 от 01.03.2023г)

- Методические рекомендации по использованию в практике профессиональных образовательных организаций примерных программ вариативной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Департамента Томской области №65-2188 от 29.03.2024г.)

- Устава колледжа, утвержденного распоряжением Департамента профессионального образования Томской области от 21.06.2018 г. №207

- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации (утв.30.05.2023 г.)
- Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО (утв.25.12.2023 г.)

Учебный план предназначен для подготовки в ОГБПОУ «ТАК» квалифицированных рабочих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Подготовка осуществляется на базе основного общего образования. Срок обучения 2 года 10 месяцев. По окончании обучения присваиваются профессии рабочих Повар, кондитер.

Организация учебного процесса и режим учебных занятий

Организация учебного процесса спланирована в соответствии с требованиями ФГОС:

- Группы студентов, принятых на базе основного общего образования, приступают к обучению, начиная с первого курса.
- Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки 36 часов в неделю включает в себя все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные занятия, консультации, самостоятельную работу.
- Продолжительность учебной недели - шестидневная; занятия сгруппированы парами.
- Формы и методы текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, тестирование и др.) проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в колледже и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. **Методы** текущего контроля: устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный), письменная и практическая проверки (ответы на вопросы, решения задач и примеров, составление тезисов, выполнение различных чертежей и схем, индивидуальная самостоятельная работа (подготовка рефератов, презентаций)), стандартизированный контроль (тестовый), а так же методы наблюдения; **формы** текущего контроля (зачёт, контрольная работа, самостоятельная работа, проверочная работа, реферат, презентация, тестирование и др.) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определяет преподаватель, мастер производственного обучения, с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых образовательных технологий. Текущий контроль успеваемости обучающихся в Учреждении осуществляется педагогическими работниками и оценивается по пятибалльной оценочной системе («5» - отлично; «4» - хорошо; «3» - удовлетворительно; «2» - неудовлетворительно; «1» - плохо) и зачетной системе («зачет»; «незачет»). Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы теоретического и производственного обучения преподавателем, мастером производственного обучения, согласно правилам ведения журналов, и используются участниками образовательного процесса колледжа для анализа освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.
- Учебным планом предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального исследовательского проекта (различной тематики – образовательные, социальные, предпринимательские проекты и др.) по общеобразовательным дисциплинам учитывая специфику профессии. На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 36 часов в рамках учебной дисциплины **ОДД.14 Индивидуальный проект**, из них 6 часов отводится на защиту проектов.
- Промежуточная аттестация включает в себя следующие виды: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный) по

профессиональным модулям и составляет 6 недель.

- Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов и дифференцированных зачетов по физической культуре).
- Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин и МДК.
- Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки
- По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки общих и профессиональных компетенций.
- При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы (при численности группы не менее 20 человек).
- Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.
- После завершения первого курса с юношами проводятся **пятидневные учебные сборы** на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Минобрнауки и Минобороны от 24.02.10 № 96/134.

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;

и разделов:

- учебная практика
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с Рекомендаций по организации 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 среднего профессионального образования (естественно-научный профиль).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательных дисциплин в объеме 1404 часа на основании «Рекомендаций по организации 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» распределено на изучение базовых дисциплин общеобразовательного цикла в размере 972 часа, на изучение профильных дисциплин в размере 432 часа, на изучение дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла в размере 72 часа.

В распределении учебного времени на дисциплины внесены изменения относительно Методических рекомендаций:

- добавлено 4 часа на Индивидуальный проект и введена дисциплина ОДДв.15 Введение в профессию – 36 часов.

Учебное время отведенное на теоретическое обучение общеобразовательных

дисциплин в объеме 1476 часов распределено:

- на изучение базовых дисциплин общеобразовательного цикла в размере 972 часа,
- на изучение профильных дисциплин в размере 432 часа,
- на изучение дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла в размере 72 часа – ОДД.14 Индивидуальный проект, ОДДв.15 Введение в профессию (вариативная дисциплина).

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл включает в себя изучение учебных дисциплин:

- 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
- ОП.В.10 Дизайн кулинарных блюд
- ОП.В.11 Спецприсовое и лепка
- ОП.В.12 Основы финансовой грамотности
- ОП.В.13 Основы предпринимательства
- ОП.В.14 Психология в профессиональной деятельности
- ОП.В.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.В.16 Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда
- ОП.В.17 Основы бережливого производства
- ОП.В.18 Экология в профессиональной деятельности

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональные модули ПМ.01, ПМ.02 и начало ПМ.03 изучается на 2 курсе; основной объем ПМ.03, ПМ.04 и ПМ.05 изучаются на 3 курсе.

Порядок проведения учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.05 проводится концентрированно по завершению междисциплинарных курсов и учебных практик УП.01 – УП.05 на базе предприятий и организаций района и области, на основании договоров.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Формирование вариативной части ППКРС

Объем вариативной части ОПОП - 924 часов (612 часа вариативная часть + 312 из часов, отведенных на дополнительные общеобразовательные дисциплины)

Часы вариативной части использованы следующим образом:

- **312 часов** - Введение новых дисциплин в общеобразовательный цикл – **36 часов** на ОДД.В.15 – Введение в профессию и увеличение часов на общеобразовательные дисциплины

- Введение новых дисциплин в общепрофессиональный цикл – **404 часа** на ОП.В.10 Дизайн кулинарных блюд; ОП.В.11 Спецприсовое и лепка; ОП.В.12 Основы финансовой грамотности; ОП.В.13 Основы предпринимательства, ОП.В.14 Психология в профессиональной деятельности, ОП.В.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.В.16 Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда, ОП.В.17 Основы бережливого производства, ОП.В.18 Экология в профессиональной деятельности

- Увеличение объема дисциплин общепрофессионального цикла ППКРС- **72 часа** - 36 часов на увеличение объема часов дисциплины " Основы товароведения продовольственных товаров"; 36 часов на увеличение объема часов дисциплины " Техническое оснащение и организация рабочего места".

- Увеличение объема профессионального цикла ППКРС- **100 часов** – увеличение на 4 часа МДК.01.01, МДК.02.01, МДК.03.02, МДК.04.01, МДК.05.01 и увеличение учебной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов; учебной практики по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 36 часов.

- Увеличение промежуточной аттестации на **36 часов**.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основной программы профессионального обучения.

Формы промежуточного контроля знаний отражены в учебном плане. Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов и демонстрационных экзаменов. Зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на дисциплину, МДК, практику; экзамены – за счёт времени, выделенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения:

- по *дисциплинам* – зачет, дифференцированный зачет или экзамен;
- по *составным элементам программы профессионального модуля*:
- по МДК – дифференцированный зачет или экзамен;
- по *учебной практике* – дифференцированный зачет;
- по *производственной практике* - дифференцированный зачет;
- по *профессиональным модулям* – демонстрационный экзамен.

Формы и сроки итоговой аттестации

Государственная (итоговая) аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебных планов и программ.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Выполнение демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» проводится на аккредитованной площадке для проведения демонстрационного экзамена.

Учреждение не позднее, чем за полгода до государственной (итоговой) аттестации доводит до сведения обучающихся КОД выполнения работ по компетенции, знакомит с программой итоговой аттестации.

На государственной (итоговой) аттестации обязательно присутствуют представители от работодателей. К государственной (итоговой) аттестации допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Допуск к государственной (итоговой) аттестации оформляется распоряжением руководителя Учреждения.

Обучающимся, успешно прошедшим государственную (итоговую) аттестацию, вручаются дипломы среднего профессионального образования и свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по входящим в профессию квалификациям.

Выпускникам присваивается квалификация

Повар 3-4 разряда

Кондитер 3-4 разряда