

Утверждаю
Директор ГБПОУ Бирский
многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Е. Н. Литвинова
« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГБПОУ Бирский многопрофильный профессиональный колледж
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Квалификация: **повар ↔ кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе **основного общего образования**
основного общего / среднего общего

Профиль получаемого профессионального
образования **естественнонаучный**
при реализации программы среднего общего образования

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	37	2	0	2	0	11	52
III курс	18,5	7,5	13	2	0	11	52
IV курс	22,5	5,5	9	2	2	2	43
Всего	118	15	22	7	2	35	199

2. План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам											
			Общий объем образовательной программы	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Практика	I курс						II курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.		консультации	промежуточная аттестация (экзамен)		1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр		
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				17 недель			24 недели			17 недель			24 недели		
															всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
O.00	Общеобразовательный цикл	11дз, 3экз, 3з, 1 кр	2146	40	2052	1064	988	36	18	0	524	0	0	666	0	40	432	0	0	430	54	0
ОДБ	Базовые дисциплины																					
ОДБ.01	Русский язык	экз4	132		114	76	38	12	6		30			26			28			30	18	
ОДБ.02	Литература	дз4	171		171	113	58				38			48			48			37		
ОДБ.03	Иностранный язык	дз4	171		171	63	108				40			48			34			49		
ОДБ.04	Математика	экз4	339		321	141	180	12	6		76			98			72			75	18	
ОДБ.05	История	дз4	171		171	119	52				50			46			42			33		
ОДБ.06	Физическая культура	з1, з2, з3, дз4	171		171	0	171				54			74			22			21		
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз2	72		72	38	34				36			36								
ОДБ.08	Физика	дз2	92		92	54	38				38			54								
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	дз4	171		171	121	50				36			58			42			35		
ОДБ.10	Астрономия	дз2	36		36	26	10							36								
	Индивидуальный проект	защита проекта2	40	40												40						
ОДП	Профильные дисциплины																					
ОДП.01	Информатика	дз4	146		146	48	98										76			70		
ОДП.02	Химия	экз 4	189		171	113	58	12	6		34			59			36			42	18	
ОДП.03	Биология	дз2	103		103	68	35				56			47								
ОДД	Дополнительные дисциплины																					
ОДД.01	Башкирский язык / Мировая художественная культура	дз2	72		72	42	30				36			36								
ОДД.02	Родной язык	кр4	70		70	42	28										32			38		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам											
			Общий объем образовательной программы	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем			консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика	I курс						II курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр		
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				17 недель			24 недели			17 недель			24 недели		
											всего занятия	консультации	самостоятельная работа	всего занятия	консультации	самостоятельная работа	всего занятия	консультации	самостоятельная работа	всего занятия	консультации	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11дз, 3з, 1кр	754	70	684	342	342	0	0	0	88	0	0	136	0	22	36	0	0	70	0	8
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз2	116	8	108	80	28				44			64		8						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз4	78	8	70	42	28										18			52		8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз2	88	8	80	52	28				44			36		8						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз8	68	8	60	26	34															
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз8	94	8	86	60	26															
ОП.06	Охрана труда / Основы интеллектуального труда	дз2	42	6	36	8	28						36		6							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз6	66	6	60	20	40															
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	кр4	36		36	8	28										18			18		
ОП.09	Физическая культура	з5, з6, з7, дз8	40		40		40															
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	дз8	42	6	36	16	20															
ОП.11	Экологические основы природопользования	дз8	42	6	36	26	10															
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз5	42	6	36	4	32															
П.00	Профессиональный цикл																					
ПМ.00	Профессиональные модули	15дз, 10экз	2932	160	2592	942	318	120	60	1332	0	0	0	0	0	0	128	0	16	252	18	32
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		424	32	356	156	56	24	12	144	0	0	0	0	0	0	128	0	16	156	18	16
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз3	48	16	32	22	10										32		16			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	экз4	214	16	180	134	46	12	6								60			120	18	16
УП.01	Учебная практика	дз4	72		72					72							36			36		
ПП.01	Производственная практика	дз6	72		72					72												
	Экзамен по модулю	экз6	18					12	6													
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных блюд разнообразного ассортимента		740	32	672	228	48	24	12	396	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	16
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных блюд	дз4	48	16	32	24	8													32		16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных блюд	экз5	278	16	244	204	40	12	6											64		
УП.02	Учебная практика	дз5	144		144					144												
ПП.02	Производственная практика	дз6	252		252					252												
	Экзамен по модулю	экз6	18					12	6													

											612	864	612	864	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
											Дисциплин и МДК	612	802	560	716
											Консультаций	0	0	0	48
											Экзаменов	0	0	0	24
											Самостоятельной работы	0	62	16	40
											Учебной практики	0	0	36	36
											Производственной практики	0	0	0	0
											Количество экзаменов	0	0	0	4
											Количество дифференцированных зачетов	0	8	1	9
											Количество зачетов	1	1	1	0
											Количество контрольных работ	0	0	0	2

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам											
			Общий объем образовательной программы	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Практика	III курс						IV курс					
					Всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.		консультации	промежуточная аттестация (экзамен)		5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				17 недель			24 недели			17 недель			22 недели		
											всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11дз, 3з, 1кр	754	70	684	342	342	0	0	0	76	0	6	40	0	6	120	0	0	118	0	28
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз2	116	8	108	80	28															
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз4	78	8	70	42	28															
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз2	88	8	80	52	28															
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз8	68	8	60	26	34										24			36		8
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз8	94	8	86	60	26										50			36		8
ОП.06	Охрана труда / Основы интеллектуального труда	дз2	42	6	36	8	28															
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз6	66	6	60	20	40				30			30		6						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	кр4	36		36	8	28															
ОП.09	Физическая культура	з5, з6, з7, дз8	40		40		40				10			10			10			10		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	дз8	42	6	36	16	20										18			18		6
ОП.11	Экологические основы природопользования	дз8	42	6	36	26	10										18			18		6
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз5	42	6	36	4	32				36		6									
П.00	Профессиональный цикл																					
ПМ.00	Профессиональные модули	15дз, 10эк	2932	160	2592	942	318	120	60	1332	480	18	32	714	72	32	442	18	32	576	54	16
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		424	32	356	156	56	24	12	144	0	0	0	72	18	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз3	48	16	32	22	10															
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	экз4	214	16	180	134	46	12	6													
УП.01	Учебная практика	дз4	72		72					72												
ПП.01	Производственная практика	дз6	72		72					72				72								
	Экзамен по модулю	экз6	18					12	6						18							

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам											
			Общий объем образовательной программы	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Практика	III курс						IV курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.		консультации	промежуточная аттестация (экзамен)		5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				17 недель			24 недели			17 недель			22 недели		
											всего занятий	консультаций, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультаций, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультаций, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультаций, экзамены	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		740	32	672	228	48	24	12	396	324	18	16	252	18	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз4	48	16	32	24	8															
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	экз5	278	16	244	204	40	12	6		180	18	16									
УП.02	Учебная практика	дз5	144		144					144	144											
ПП.02	Производственная практика	дз6	252		252					252				252								
	Экзамен по модулю	экз6	18					12	6						18							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		500	32	432	150	66	24	12	216	156	0	16	276	36	16	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз5	48	16	32	24	8				32		16									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	экз6	218	16	184	126	58	12	6		88			96	18	16						
УП.03	Учебная практика	дз6	72		72					72	36			36								
ПП.03	Производственная практика	дз6	144		144					144				144								
	Экзамен по модулю	экз6	18					12	6						18							

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам												
			Общий объем образовательной программы	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Практика	III курс						IV курс						
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.		консультации	промежуточная аттестация (экзамен)		5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр			
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				17 недель			24 недели			17 недель			22 недели			
							всего занятий				консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации, экзамены	самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		496	32	428	150	62	24	12	216	0	0	0	114	0	16	206	18	16	108	18	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дзб	48	16	32	22	10							32		16							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экз7	214	16	180	128	52	12	6					28			152	18	16				
УП.04	Учебная практика	дз7	108		108					108				54			54						
ПП.04	Производственная практика	дз8	108		108					108										108			
	Экзамен по модулю	экз8	18					12	6												18		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		772	32	704	258	86	24	12	360	0	0	0	0	0	0	236	0	16	468	36	16	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз7	56	16	40	32	8										40		16				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экз8	338	16	304	226	78	12	6								160			144	18	16	
УП.05	Учебная практика	дз8	144		144					144							36			108			
ПП.05	Производственная практика	дз8	216		216					216										216			
	Экзамен по модулю	экз8	18					12	6												18		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																		72		
	ВСЕГО	37дз, 13экз, 6з, 2кр	5904								612			864			612			864			

Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена	ВСЕГО		5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		<i>Дисциплин и МДК</i>	376	196	472	262
		<i>Консультаций</i>	12	48	12	36
		<i>Экзаменов</i>	6	24	6	18
		<i>Самостоятельной работы</i>	38	38	32	44
		<i>Учебной практики</i>	180	90	90	108
		<i>Производственной практики</i>	0	468	0	324
		<i>Государственная итоговая аттестация</i>	0	0	0	72
		Количество экзаменов	1	4	1	3
		Количество дифференцированных зачетов	3	6	2	8
		Количество зачетов	1	1	1	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- химии;
- экологических основ природопользования;
- основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- математики;
- информатики;
- русского языка и литературы, башкирского языка;
- истории;
- физики;
- химии, биологии;
- обществознания.

Лаборатории:

- химии;
- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

4. Пояснительная записка.

4.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий рабочий учебный план по ППКРС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Перечень нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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 г № 44898);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 г. N 59778);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации России от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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»;
- Письмо Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», Протокол № 3 от 25 мая 2017 г., «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.);
- Устав ГБПОУ Бирский многопрофильный профессиональный колледж;

- Локальные нормативно-правовые акты Бирского многопрофильного профессионального колледжа, регулирующие организацию и осуществление образовательного процесса, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации.

4.2. Общая характеристика учебного плана ППКРС.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной образовательной программы среднего профессионального образования - ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план состоит из титульной части, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, пояснительной записки, таблицы «Календарный учебный график».

Срок получения образования: 3 года 10 месяцев с присвоением квалификаций повар, кондитер.

Данный учебный план составлен для организации очной формы обучения обучающихся на базе основного общего образования.

В результате реализации учебного плана обучающийся, освоивший ППКРС, должен обладать регламентированными в федеральном государственном образовательном стандарте (ФГОС) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер общими компетенциями и профессиональными компетенциями:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4.3. Структура и объем образовательной программы

Учебный план ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в часах
Общеобразовательный цикл	2146
Общепрофессиональный цикл	754
Профессиональный цикл	2932
Государственная итоговая аттестация	72
Общий объем образовательной программы	5904
Каникулы	35 недель

В учебных циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация (экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа) обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов. Консультации проводятся за счет часов промежуточной аттестации.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часа, 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.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Общий объем практик 1332 часа, 37 недель.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 67 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Обязательная часть распределена с учётом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Вариативная часть ППКРС в объеме 1080 часа составляет 33 % образовательной программы от общего объема, отведенного на ее освоение. Вариативная часть ППКРС распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы для расширения

основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу и получения дополнительных профессиональных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, работодателей и требованиями мировых стандартов.

Распределение часов вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям:

Наименование циклов, учебных дисциплин, МДК, практик		Количество обязательных учебных занятий (час.)		
		Обязательная часть ППКРС	Вариативная часть ППКРС	Учебный план ППКРС
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	360	684
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	36	72	108
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34	70
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	44	80
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	24	60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	54	86
ОП.06	Охрана труда / Основы интеллектуального труда	36	0	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	24	60
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	0	36
ОП.09	Физическая культура	40	0	40
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	0	36	36
ОП.11	Экологические основы природопользования	0	36	36
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	36	36
ПМ.00	Профессиональные модули	1872	720	2592
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	0	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	72	108	180
УП.01	Учебная практика	72	0	72
ПП.01	Производственная практика	72	0	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	116	244
УП.02	Учебная практика	144	0	144
ПП.02	Производственная практика	252	0	252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	88	184
УП.03	Учебная практика	72	0	72
ПП.03	Производственная практика	108	36	144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	116	180

УП.04	Учебная практика	72	36	108
ПП.04	Производственная практика	72	36	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	8	40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	176	304
УП.05	Учебная практика	144	0	144
ПП.05	Производственная практика	216	0	216
	ИТОГО	2196	1080	3276

4.4. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс организован следующим образом:

- Учебный процесс организуется в рамках учебных семестров, объединенных в учебные годы;
- Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком по данной профессии среднего профессионального образования;
- Форма обучения - очная;
- Учебным планом предусматриваются каникулы для обучающихся продолжительностью 35 недель. На 1, 2 и 3 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период), на 3 курсе - 2 недели;
- Максимальный объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу;
- Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- Учебные занятия по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов, междисциплинарным курсам группируются парами, перерыв между уроками и парами составляет 10 минут, обеденный перерыв между 2 и 3 парами составляет 45 минут. По учебной практике продолжительность занятия составляет 6 академических часов;
- Виды учебных занятий, а также формы их проведения определяются преподавателем самостоятельно и отражаются в планирующей документации;
- При освоении обучающимися общеобразовательного и общепрофессионального цикла учебного плана ППКРС реализуются рабочие программы учебных дисциплин, а профессионального цикла - рабочие программы профессиональных модулей;
- Рабочие программы ПМ включают в себя междисциплинарные курсы, учебную и производственную практики;
- Освоение профессиональных модулей планируются: ПМ.01 – на 3, 4 и 6 семестры, ПМ.02 – 5 и 6 семестры; ПМ.03 – 5 и 6 семестры; ПМ.04 – 6, 7 и 8 семестры; ПМ.05 – 7 и 8 семестры.
- Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- Дисциплина ОДБ.05 «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина ОП.05 «Физическая культура» в составе общепрофессионального цикла имеют разные программы и реализуются последовательно.

4.5. Общеобразовательный цикл (естественнонаучный профиль)

Федеральный компонент среднего общего образования изучается одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных курсов (модулей) в течение 1-2 курсов.

Для реализации общеобразовательного цикла отводится 2146 часов: теоретическое обучение 2052 часа, промежуточная аттестация и консультации 54 часа, выполнение

индивидуального проекта 40 часов. Самостоятельная работа по дисциплинам общеобразовательного цикла не предусматривается.

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» от 17.03.2015 г. №06-259 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России, с учетом письма Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.)

В соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественнонаучному профилю профессионального образования.

Общеобразовательный цикл содержит:

базовые дисциплины: Русский язык; Литература; Иностранный язык; Математика; История; Физическая культура; Основы безопасности жизнедеятельности; Физика; Обществознание (включая экономику и право); Астрономия.

профильные дисциплины: Информатика; Химия; Биология.

дополнительные дисциплины: Башкирский язык / Мировая художественная культура; Родной язык.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности на 1 курсе. Выполнение индивидуального проекта заканчивается защитой проекта.

Учебные занятия по дисциплинам иностранный язык, башкирский язык, родной язык, иностранный язык в профессиональной деятельности могут проводиться с разделением группы на подгруппы.

При проведении лабораторно-практических занятий по информатике группа делится на 2 подгруппы.

Оценка качества освоения общеобразовательного цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию – 3 зачета, 11 дифференцированных зачетов, 3 экзамена, 1 контрольную работу, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени выделенного ФГОС. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, химии.

4.6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл содержит 5 профессиональных модулей, учебную практику, производственную практику.

Количество часов учебной практики составляет 540 часов – 15 недель, производственной практики 792 часа – 22 недели, всего 37 недель.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в мастерских колледжа и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится по результатам работы обучающихся, подтвержденных документами соответствующих организаций. Документы

должны быть заверены подписью руководителя практики на предприятии и печатью организации.

По профессиональному циклу проводится 10 экзаменов, 15 дифференцированных зачета.

4.7. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Качество освоения образовательной программы обучающимися определяется по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится за счёт объёмов учебного времени, отведённых учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. Применяются следующие формы проведения текущего контроля: устные (устный ответ, устное сообщение, доклад, чтение стихов, собеседование и др.) и письменные (проверочные, контрольные работы, рефераты, диктанты, изложения, сочинения, тестирование, в т.ч. с помощью ПК, письменные упражнения и др.). Текущий контроль предполагает оценку по 5-ти балльной системе.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа, экзамен, экзамен по модулю.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится рассредоточено непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре) в учебном году. Формы аттестации по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом следует предусмотреть не менее 2 дней между ними. Это время используется на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной работы проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Экзамен проводится за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла на промежуточную аттестацию.

Консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются для учебных дисциплин и МДК. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Время, выделенное на промежуточную аттестацию в рамках цикла (экзамены, консультации) распределяется на учебные дисциплины, МДК, ПМ и входит в объем времени рабочей учебной программы по учебной дисциплине, МДК, ПМ.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся в письменной форме, по остальным учебным дисциплинам и МДК - по выбору преподавателя.

Экзамен по модулю проводится по окончании модуля после изучения МДК, прохождения учебной и производственной практики, на котором представители работодателей и учебного заведения проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего

вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных (ПК) компетенций.

Формой промежуточной аттестации по ОДБ.05 «Физическая культура» является дифференцированный зачет, который проводится по окончании общеобразовательного цикла в 4 семестре и не учитывается при подсчете допустимого количества экзаменов в учебном году. Завершает освоение программы по дисциплине ОП.05 «Физическая культура» дифференцированный зачет, который проводится в 8 семестре, и не учитывается при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году. Промежуточная аттестация по дисциплинам «Физическая культура» проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, реализующими программы учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей.

4.8. Государственная итоговая аттестация

Формой оценки степени и уровня освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО является государственная итоговая аттестация.

На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа.

Формой государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы рассматриваются в Программе государственной итоговой аттестации выпускников по профессии, которая утверждается руководителем колледжа и доводится до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

При успешном окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

4.9. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образовательной организацией создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются по заявлению совершеннолетнего обучающегося, или по заявлению родителей несовершеннолетних обучающихся. Адаптация образовательных программ СПО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, предусматривающие возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Образование обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

4.10. Другое

Иные аспекты обучения потребителей образовательных услуг по настоящему учебному плану ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, не обозначенные в данном документе, регулируются локальными нормативно-правовыми актами, не противоречащими действующей нормативно-правовой документации в сфере образования федерального и регионального уровней.

Настоящий учебный план является основой для разработки индивидуальных учебных планов, в том числе ускоренного обучения для лиц, осваивающих профессию СПО 43.01.09 Повар, кондитер, при наличии объективных для этого оснований, предусмотренных действующим законодательством.

Решение о возможности изменения сроков обучения по настоящему учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер принимается образовательной организацией на основании заявления обучающихся, предоставленных документов (документов об образовании, справки об инвалидности и т.д.) и оформляются распорядительным актом образовательной организации.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

5. Календарный учебный график

(2022 – 2026 учебные годы)

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа № 24

Курс	Часы учебной практики	Часы производственной практики	1 семестр / номер недели																			2 семестр / номер недели																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
			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	44-52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
1																			К	К																							ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
2	ПМ.01–72										У	У	У	У	У	У	У	ПА	К	К	У	У	У	У	У	У																		ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
3	ПМ.02-144 ПМ.03-72 ПМ.04-54	ПМ.01-72 ПМ.02-252 ПМ.03-144				У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	ПА	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
4	ПМ.04-54 ПМ.05-144	ПМ.04-108 ПМ.05-216							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	ПА	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

- теория (36 часов в неделю)

П - производственная практика, концентрированная (36 часов в неделю)

У - учебная практика в мастерских, рассредоточенная (6 часов в день)

ПА - промежуточная аттестация

К - каникулы (зимние – 2 недели, летние – 9 недель)

В - выпуск

ГИА - государственная итоговая аттестация

