

Утверждаю
Директор ГБПОУ Бирский
многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Е. Н. Литвинова
« ____ » _____ 2024 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

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
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	37	2	0	2	0	11	52
III курс	26	4	9	2	0	11	52
IV курс	13	8	11	1	2	2	37
Всего	115	14	20	7	2	35	193

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

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	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	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика		17 недель			24 недели			17 недель			24 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
O.00	Общеобразовательный цикл	11дз, 3экз, 6з	2752	0	2106	1064	988	36	18	0	646	412	0	70	488	0	156	350	0	134	410	54	174
ОДБ	Базовые дисциплины																						
ОДБ.01	Русский язык	экз4	164		132	76	38	12	6		32	30		4	26		10	28		10	30	18	8
ОДБ.02	Литература	дз4	221		171	113	58				50	38		4	48		10	44		10	41		26
ОДБ.03	Иностранный язык	дз4	221		171	63	108				50	40		6	48		8	34		16	49		20
ОДБ.04	Математика	экз4	431		339	141	180	12	6		92	76		6	98		10	72		44	75	18	32
ОДБ.05	История	дз4	221		171	119	52				50	50		4	46		6	32		20	43		20
ОДБ.06	Физическая культура	з,з,з,з,з,з	221		171	0	171				50	34		10	44		10	22		10	32		8
ОДБ.07	Основы безопасности и защиты Родины	дз2	96		72	38	34				24	36		10	36		14						
ОДБ.08	Физика	дз2	124		92	54	38				32	38		6	54		26						
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	дз6	211		171	121	50				40												
ОДБ.10	География	дз5	46		36	26	10				10												
	Индивидуальный проект	защита проекта2	40		0						40						40						
ОДП	Профильные дисциплины																						
ОДП.01	Информатика	дз6	196		146	48	98				50												
ОДП.02	Химия	экз 4	243		189	113	58	12	6		54	34		10	52		8	36		10	49	18	26
ОДП.03	Биология	дз4	139		103	68	35				36							46		8	57		28
ОДД	Дополнительные дисциплины																						
ОДД.01	Башкирский язык / Мировая художественная культура	дз2	96		72	42	30				24	36		10	36		14						
ОДД.02	Родной (русский) язык / Родной (башкирский) язык	дз4	82		70	42	28				12							36		6	34		6

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	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	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика		17 недель			24 недели			17 недель			24 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
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12дз, 1з	776	278	636	358	278	0		0	140	116	0	14	178	0	42	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз2	122	28	108	80	28				14	32			76		14						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз2	84	28	70	42	28				14	24			46		14						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз2	94	28	80	52	28				14	24			56		14						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз7	50	8	36	28	8				14												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз6	100	26	86	60	26				14												
ОП.06	Охрана труда / Основы интеллектуального труда	дз1	50	10	36	26	10				14	36		14									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз6	50	36	36	0	36				14												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз6	36	18	36	18	18																
ОП.09	Физическая культура	з7, дз8	40	34	40	6	34																
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	дз8	50	20	36	16	20				14												
ОП.11	Экологические основы природопользования	дз6	50	10	36	26	10				14												
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз8	50	32	36	4	32				14												

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	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	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика		17 недель			24 недели			17 недель			24 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	
П.00	Профессиональный цикл																							
ПМ.00	Профессиональные модули	11дз, 10экз	2304	1622	2148	418	398	48	60	1224	156	0	0	0	0	0	0	114	0	14	178	10	38	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		324	220	296	56	76	8	12	144	28	0	0	0	0	0	0	114	0	14	90	10	14	
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз3	58	30	44	14	30				14							44		14				
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	экз4	112	46	98	42	46	4	6		14							34			54	10	14	
УП.01	Учебная практика	дз4	72	72	72					72								36			36			
ПП.01	Производственная практика	дз6	72	72	72					72														
	Экзамен по модулю	экз6	10	0	10			4	6															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		642	502	604	82	106	8	12	396	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	88	0	24	
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз4	68	28	44	16	28				24										44		24	
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	экз5	168	78	154	66	78	4	6		14										44			
УП.02	Учебная практика	дз6	144	144	144					144														
ПП.02	Производственная практика		252	252	252					252														
	Экзамен по модулю	экз6	10	0	10			4	6															
	ВСЕГО	34дз, 13экз, 7з	5904	1900	4890	1840	1664	84	78	1224	942	528	0	84	666	0	198	464	0	148	588	64	212	
												612			864			612			864			

	Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен	ВСЕГО		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
			<i>Дисциплин и МДК</i>	528	666	428	552
			<i>Консультаций</i>	0	0	0	40
			<i>Экзаменов</i>	0	0	0	24
			<i>Самостоятельной работы</i>	84	198	148	212
			<i>Учебной практики</i>	0	0	36	36
			<i>Производственной практики</i>	0	0	0	0
			<i>Государственная итоговая аттестация</i>	0	0	0	0
			Количество экзаменов	0	0	0	4
			Количество дифференцированных зачетов	1	6	1	7
			Количество зачетов	1	1	1	1

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	III курс						IV курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.				5 семестр		6 семестр	7 семестр	8 семестр									
						Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)						Практика	17 недель	24 недели	17 недель	22 недели				
О.00	Общеобразовательный цикл	11дз, 3экз, 6з	2752	0	2106	1064	988	36	18	0	646	208	0	60	184	0	52	0	0	0	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины																						
ОДБ.01	Русский язык	экз4	164		132	76	38	12	6		32												
ОДБ.02	Литература	дз4	221		171	113	58				50												
ОДБ.03	Иностранный язык	дз4	221		171	63	108				50												
ОДБ.04	Математика	экз4	431		339	141	180	12	6		92												
ОДБ.05	История	дз4	221		171	119	52				50												
ОДБ.06	Физическая культура	з,з,з,з,з,з	221		171	0	171				50	20		8	19		4						
ОДБ.07	Основы безопасности и защиты Родины	дз2	96		72	38	34				24												
ОДБ.08	Физика	дз2	124		92	54	38				32												
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	дз6	211		171	121	50				40	78		20	93		20						
ОДБ.10	География	дз5	46		36	26	10				10	36		10									
	Индивидуальный проект	защита проекта2	40		0						40												
ОДП	Профильные дисциплины																						
ОДП.01	Информатика	дз6	196		146	48	98				50	74		22	72		28						
ОДП.02	Химия	экз 4	243		189	113	58	12	6		54												
ОДП.03	Биология	дз4	139		103	68	35				36												
ОДД	Дополнительные дисциплины																						
ОДД.01	Башкирский язык / Мировая художественная культура	дз2	96		72	42	30				24												
ОДД.02	Родной (русский) язык / Родной (башкирский) язык	дз4	82		70	42	28				12												

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	III курс						IV курс						
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр			
						Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)		Практика	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
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12дз, 1з	776	278	636	358	278	0		0	140	76	0	0	118	0	42	70	0	22	78	0	20
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз2	122	28	108	80	28				14												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз2	84	28	70	42	28				14												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз2	94	28	80	52	28				14												
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз7	50	8	36	28	8				14							36		14			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз6	100	26	86	60	26				14	40			46		14						
ОП.06	Охрана труда / Основы интеллектуального труда	дз1	50	10	36	26	10				14												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз6	50	36	36	0	36				14	18			18		14						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз6	36	18	36	18	18					18			18								
ОП.09	Физическая культура	з7, дз8	40	34	40	6	34											18			22		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	дз8	50	20	36	16	20				14										36		14
ОП.11	Экологические основы природопользования	дз6	50	10	36	26	10				14				36		14						
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз8	50	32	36	4	32				14							16		8	20		6

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	III курс						IV курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.						5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
						Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика		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
П.00	Профессиональный цикл																						
ПМ.00	Профессиональные модули	11дз, 10экз	2304	1622	2148	418	398	48	60	1224	156	244	10	14	424	20	24	456	20	44	624	48	22
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		324	220	296	56	76	8	12	144	28	0	0	0	72	10	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз3	58	30	44	14	30				14												
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	экз4	112	46	98	42	46	4	6		14												
УП.01	Учебная практика	дз4	72	72	72					72													
ПП.01	Производственная практика	дз6	72	72	72					72					72								
	Экзамен по модулю	экз6	10	0	10			4	6						10								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента		642	502	604	82	106	8	12	396	38	244	10	14	252	10	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	дз4	68	28	44	16	28				24												
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	экз5	168	78	154	66	78	4	6		14	100	10	14									
УП.02	Учебная практика	дз6	144	144	144					144		144											
ПП.02	Производственная практика		252	252	252					252					252								
	Экзамен по модулю	экз6	10	0	10			4	6						10								

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	III курс						IV курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.						5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
						Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика		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
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		384	262	356	74	82	8	12	180	28	0	0	0	100	0	24	128	10	4	108	10	0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз6	58	22	44	22	22				14				44		14						
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	экз7	136	60	122	52	60	4	6		14				56		10	56	10	4			
УП.03	Учебная практика	дз8	72	72	72					72								72					
ПП.03	Производственная практика		108	108	108					108											108		
	Экзамен по модулю	экз8	10	0	10			4	6												10		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		316	208	288	60	64	8	12	144	28	0	0	0	0	0	0	196	10	28	72	10	0
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дз7	58	20	44	24	20				14							44		14			
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экз7	104	44	90	36	44	4	6		14							80	10	14			
УП.04	Учебная практика	дз8	72	72	72					72								72					
ПП.04	Производственная практика		72	72	72					72											72		
	Экзамен по модулю	экз8	10	0	10			4	6												10		

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	в том числе в форме практической подготовки	всего занятий во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	III курс						IV курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.						5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
						Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Практика		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
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		638	430	604	146	70	16	12	360	34	0	0	0	0	0	0	132	0	12	444	28	22
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз7	44	10	32	22	10				12							32		12			
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экз8	220	60	198	124	60	8	6		22							64			120	14	22
УП.05	Учебная практика	дз8	144	144	144					144								36			108		
ПП.05	Производственная практика		216	216	216					216											216		
	Экзамен по модулю	экз8	14	0	14			8	6													14	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																			72	
	ВСЕГО	34дз, 13экз, 7з	5904	1900	4890	1840	1664	84	78	1224	942	528	10	74	726	20	118	526	20	66	702	48	42
												612			864			612			864		
	Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен	ВСЕГО										5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
			Дисциплин и МДК									384			402			346			198		
			Консультаций									4			8			8			24		
			Экзаменов									6			12			12			24		
			Самостоятельной работы									74			118			66			42		
			Учебной практики									144			0			180			108		
			Производственной практики									0			324			0			396		
			Государственная итоговая аттестация									0			0			0			72		
			Количество экзаменов									1			2			2			4		
			Количество дифференцированных зачетов									1			9			3			6		
			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 просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17.06.2022 г. № 68887);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2022 г. № 70167);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2022 г. № 71763);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы 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» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г. № 59778);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
- 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	2952
Общепрофессиональный цикл	676
Профессиональный цикл	2204
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 1224 часа, 34 недели.

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 79 % 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 составляет 21 % образовательной программы от общего объёма, 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		Обязательная часть ППКРС	Вариативная часть ППКРС
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	36	72
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	44
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	54
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	0	36
ОП.11	Экологические основы природопользования	0	36
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	36
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	12
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	72	36
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	16
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	12
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	16
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	12
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	56

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;
- 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;
- 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 – 4, 5 и 6 семестры; ПМ.03 – 6, 7 и 8 семестры; ПМ.04 – 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 2752 часа: теоретическое обучение 2106 часа, в том числе промежуточная аттестация и консультации 54 часа, самостоятельная работа – 646 часов, в том числе выполнение индивидуального проекта 40 часов.

Общеобразовательный цикл содержит:

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

профильные дисциплины: Информатика; Химия; Биология.

дополнительные дисциплины: Башкирский язык / Мировая художественная культура; Родной (русский) язык / Родной (башкирский) 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.

Оценка качества освоения общеобразовательного цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию – 6 зачетов, 11 дифференцированных зачетов, 3 экзамена, 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 504 часов – 14 недель, производственной практики 720 часов – 20 недель, всего 34 недели.

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, 11 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 зачет, который проводится по окончании общеобразовательного цикла в 6 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.

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

(2024 – 2028 учебные годы)

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа № 27

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																		ПА	К	К																						ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
2	УП.01-72											У	У	У	У	У	У	ПА	К	К							У	У	У	У	У	У												ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
3	УП.02-144	ПП.01-72 ПП.02-252				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	К			П	П	П	П	П	П	П	П	П	П											ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
4	УП.03-72 УП.04-72 УП.05-144	ПП.03-108 ПП.04-72 ПП.05-216			У У	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	К				У У	У У	У У	У У	У У	У У	У У	У У	У У	У У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	

 - 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

