

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

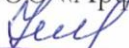
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ ВО АППК

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателей региона

Директор

ООО «Арфей»

 — Н.В.Шевелева



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО АППК

 Д.Е. Жуков

Приказ от 07.06.2023 № 1-21



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получения профессионального
образования - **естественно-научный**

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Всего по учебным циклам – 164 недели (5904 часов)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика недель, (час)	Производственная практика по профилю профессии/специальности недель, (час)	Промежуточная аттестация недель	Государственная (итоговая) аттестация недель	Каникулы, недель	Всего недель (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41 нед. (1476 часа)			-	-	11	52
II курс	22 нед. (792 часов)	9 нед. (324 час.)	8 нед. (288 час.)	2	-	11	52
III курс	26 нед. (936 часов)	9 нед. (324 час.)	4 нед. (144)	2		11	52
IV курс	12 нед. (432 час.)	11 нед.(396 час.)	15 нед.(540 час.)	1	2	2	43
Итого	101 нед. (3636)	29 (1044 час.)	27 (972 час.)	5	2	35	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	в том числе, час		Учебная нагрузка обучающихся, час							Распределение учебной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам								
				Обязательная часть	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Вариативная)	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
							всего занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Практика производственная и учебная	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем естр 16 нед 576 час, 1н. ПА	2 семес тр 23 нед. 828 час, 1 н. ПА	3 сем ест р 17 нед : 9 т/о, 11 п/о 612 час	4 семес тр 23 нед: 1 2 т/о, 11 п/о 756 час	5 семе стр 17 нед: 7 нед.т еор.1 0 нед.п рак 612 час	6 сем ест р 23н ед: 13 тео р,10 пра к. 792 час	7 сем естр 17 нед: 9 нед. теор .,8 нед. пра к 612 час	8 сем ест р 21 нед. : 12 теор р,9 пра к 2 ГИ А 828 час
								в том числе по учебным дисциплинам и МДК													
								теоретического обучения	лабораторных и практических занятий	курсовые работы(проекты)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Всего часов по образовательной подготовке	4/27/7	5904	1106	1137	56	5688	1644	1449		2016	22	102	576	828	576	828	612	828	612	756
O.00	Общеобразовательный цикл ФГОС СОО	2,11,5	1952	886	927	32	1880	661	743			10	30	576	828	117	180	63	65	27	24
Обязательные учебные дисциплины			1952	886	927	32	1880	661	743	0	0	10	30	576	828	117	180	63	65	27	24
ОУД6.01	Русский язык	э	136	53	83	8	120	39	39			2	6	32	46	18	24				
ОУДу.02	Литература	дз	174	70	48		174	59	59					48	70	18	24	14			
ОУД6.03	История	дз	175	53	122		175	88	46					64	70	9	12	7	13		
ОУДу.04	Обществознание	дз	169	53	33		169	46	40					40	46	18	24	7	13	9	12
ОУД6.05	География	дз	83	26	57		83	30	20					16	34	9	24				

[illegible]

ОП.06	Основы калькуляции и учета		89				89	68	21									21	26	18	24
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		82	36	46		82	10	72									14	26	18	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		52				52	38	14										13	27	12
ОП.09	Физическая культура		42	40	2		42	2	40											18	24
ОП.10	Организация предприятий общественного питания		76				76	44	28										13	27	36
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		42				42	25	17											18	24
ОП.12	Основы экологии и природопользования		48		48		48	32	16									14	13	9	12
ОП.13	Русский язык и культура речи	дз	40		40		40	12	28									14	26		
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	57		40		57	29	28									14	13	18	12
П.00	Профессиональный цикл	2,4,2	319 2	0	0	24	3048	609	328	0	201 6	12	72	0	0	405	552	458	607	414	540
ПМ.00	Профессиональные модули	2,4,2	301 2	0	0	24	2868	609	328	0	190 8	12	72	0	0	405	552	458	607	414	432
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного		525	0	0	4	507	51	80	0	360	2	12	0	0	207	300	0	0	0	0

	ассортимента																				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		102			4	84	17	34			2	12			36	48				
МДК 01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		63				63	34	46							27	36				
УП.01.01	Учебная практика	з	180				180				180					72	108				
ПП.01.01	Практика производственная	дз	180				180				180					72	108				
	Промежуточная аттестация (ПМ.01)		14																		
ПМ.02.	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		538	0	0	4	520	128	32	0	360	2	12	0	0	0	0	223	297	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		99			4	81	61	20			2	12					22	59		

	ассортимента																				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		79				79	67	12									21	58		
УП.02	Учебная практика	з	216				216				216							108	108		
ПП.02	Практика производственная	дз	144				144				144							72	72		
	Промежуточная аттестация (ПМ.02)		14				0														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		468	0	0	4	450	78	48	0	324	2	12	0	0	198	252	0	0	0	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		81			4	63	39	24			2	12			27	36				

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		63				63	39	24							27	36				
УП.03	Учебная практика		144				144				144					72	72				
ПП.03	Производственная практика		180				180				180					72	108				
	Промежуточная аттестация (ПМ.03)		14																		
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		563	0	0	4	545	130	48	0	324	2	12	0	0	0	0	235	310	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		105			4	87	56	24			2	12					28	59		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		98				98	74	24									27	71		
УП.04	Учебная практика		216				216				216							108	108		
ПП.04	Производственная практика		144				144				108							72	72		

[illegible]

ГИА	Государственная итоговая аттестация		72				72												
Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в виде демонстрационного экзамена.								дисциплины и ПМ			612	864	360	396					
								учебной практики					144	180	216	216	144	252	
								производственной практики					144	216	144	144	144	72	
								Экзаменов			2	3	0	2					
								дифф.зачетов			0	11		16					
								зачетов			2			2					

3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ

и др. помещений для подготовки по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

№	Наименование
Кабинеты	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства (участок в аудитории № 5)
3	Безопасности жизнедеятельности
4	Охраны труда
5	Литературы
6	Русского языка
7	Математики
8	Физики
9	Естествознания
10	Химии
11	Истории
12	Географии
13	Экономики
14	Информатики
15	Иностранного языка
Лаборатории	
	Микробиологии, санитарии, гигиены (участок в кабинете «Химия»)
	Товароведения продовольственных товаров (участок в кулинарном цехе)
	Технического оснащения и организации рабочего места (участок в кулинарном цехе)
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех (участок в кулинарном цехе)	
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Стрелковый тир (Полигон на базе в/ч № 2754)
Залы	
1	Библиотека, читальный зал
2	Актный зал

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц
		на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		

1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуски готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3

43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1

Оборудование для мойки посуды:

48	Машина посудомоечная	1
----	----------------------	---

Вспомогательное оборудование:

49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Таблица 2

Учебный кондитерский цех
Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	

Оборудование для мойки посуды:

33	Машина посудомоечная	1
----	----------------------	---

Вспомогательное оборудование:

34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гastroемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5

16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		
20	Набор выемок (различной формы)		
21	Корзина для мусора		4
Учебный кондитерский цех			
№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	для индивидуального пользования	
1.	Дежи к тестомесильной машине		
2.	Дежи к миксерам		
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		
6.	Сковорода		
7.	Разделочные доски(пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для тортов,		по 4 шт. каждого

	пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели С изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленные		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном для		2

	глазирования		
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативно-правовая база реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» является составной и обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования; определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлен на основании:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).
- Приказ от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2022 г. № 444 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
- Устав ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж».
- Локальные акты ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, срок получения образования по образовательной программе по очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий на базе основного общего образования составляет - 3 года 10 месяцев. 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 установленным сроком получения образования.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования - 5904 ак. час, из них:

- общеобразовательный цикл дисциплин - 2052 ак. часа;
- профессиональный цикл – 3780 ак. часов, в том числе общепрофессиональный цикл – 747 часа, профессиональный цикл – 2961 ак. часов;
- государственная итоговая аттестация на базе основного общего образования - 72 ак. часа.

В учебные циклы включена 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.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет – 747 ак. часа (63%), что соответствует требованиям ФГОС СПО профессии не более 80% от общего объема времени, отведенного на освоение программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет – 612 ак. часов (21%), что соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии не менее 20%, что дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В общепрофессиональном цикле дисциплин предусмотрено освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме - 55 ак. часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 53 ак. часа, из них на освоение основ военной службы для юношей – 35 ак. часов, для подгрупп девушек на освоение основ медицинских знаний - 35 ак. часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается на всех курсах 30 июня.

Продолжительность учебной недели – 6 дней. Общий объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю, в том числе на работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность учебного занятия 45 мин, с 10-и минутным перерывом между занятиями. Учебным планом предусмотрено рассредоточенное изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме контрольных проверочных работ, практических, письменного и устного опроса, отчетов по практике. Результаты контроля знаний и умений по дисциплинам и элементам профессиональных модулей оцениваются по 5-ти бальной шкале. Результатом контроля уровня освоения профессиональных модулей является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Общая продолжительность теоретического обучения:

- на 1-ом курсе - 41 неделя;

- на 2-ом курсе - 21 неделя;
- на 3 -ем курсе - 25 недель;
- на 4-ом курсе – 13 недель.

Продолжительность практики при реализации основной образовательной программы составляет 56 недель (2016 ак. часов- 56 %), что соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии не менее 20% .

Практика реализуется рассредоточено, чередуясь с освоение теоретического курса профессиональных модулей.

На 2-ом курсе в 3 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», продолжительность - 4 недели (144 часа), производственная практика – 3 недели (108час.)

На 2-ом курсе во 4 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», продолжительность - 5 недель (180 часов), производственная практика – 5 недель (180 час.).

На 3-ем курсе в 5 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», продолжительность – 4 недели (144 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.).

На 3-ем курсе в 6 семестре реализуется учебная практика по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Поварское дело с применением WorldSkills», продолжительность – 5 недель (180 час.), производственная практика – 1 неделя (36 час.).

На 4-ом курсе в 7 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент», продолжительность 4 недели (144 час.), производственная практика – 4 недели (144 час.)

На 4-ом курсе в 8 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент», продолжительность 4 недели (144 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.)

Учебная практика может реализовываться как в учебных производственных мастерских колледжа, так и самостоятельно в организациях различных правовых форм собственности. Производственная практика реализуется на базе организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося, на основе договоров, заключенных между колледжем и организациями. По завершении учебной и/или производственной практик в рамках изучения профессиональных модулей, обучающиеся сдают экзамены с присвоением квалификационного разряда. Комплексная производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм непрерывно после освоения учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

Соблюдение значений практикоориентированности учебного процесса:

$$\text{ПрО} = (\text{ЛПЗ} + \text{КР} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) / (\text{УНобяз.} + \text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) \times 100 = (364 + 2016) / (3564 + 2016) = 43,00$$

что соответствует допустимому значению практикоориентированности для ППКРС - 70-85%
Общая продолжительность каникул составляет 35 недель:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 3 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 4 курсе 2 недели в зимний период.

4.3 Использование объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ООП.

Часы вариативной части ООП СПО из расчета общей учебной нагрузки (612 ак. часа), использованы в соответствии с рекомендациями ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер (не более 20%) и требованиями работодателей, в т.ч.:

На увеличение объема времени на освоение дисциплин и модулей обязательной части, для выполнения требований к сформированности общих компетенций выпускника:

Общепрофессиональный цикл увеличен на 399 час, в том числе:

- на дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - добавлено 32 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» - добавлено 42 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» - добавлено 32 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - добавлено 73 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Охрана труда» - добавлено – 14 часов максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Основы калькуляции и учета» - добавлено 433 часа максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - добавлено 51 час максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» - добавлено 17 часов максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Физическая культура» - добавлено 15 часов максимальной нагрузки;
- на дисциплину «Организация предприятий общественного питания» - использовано 80 часов максимальной нагрузки.

Для выполнения требований работодателей региона к уровню сформированности профессиональных компетенций выпускников, а также расширения и углубления базовых знаний и умений по профессиональным модулям, время для освоения профессиональных модулей увеличено на 213 часов - из часов, отведенных на изучение профессиональных модулей, 155 часов добавлено на дополнительный модуль - ПМ.06 «Поварское дело с применением компетенций WorldSkills» - 155 часов максимальной нагрузки;

- на ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - добавлено 18 час. максимального времени;

- на ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – добавлено 40 часов

Итого: 612 часов вариативной части ППКРС использованы полностью.

4.4. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по дисциплине, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена по профессиональному модулю, зачета или дифференцированного зачета по дисциплине, дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу, дифференцированного зачета/зачета по учебной и производственной практикам. При выборе дисциплин для экзамена образовательная организация руководствуется значимостью дисциплины в подготовке квалифицированного рабочего. Зачёты проводятся за счёт времени, отводимого на изучение учебной дисциплины и междисциплинарного курса, экзамены – период экзаменационной сессии.

4.5. Консультации.

Предусмотренные учебным планом консультации проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время. Консультации перед экзаменами проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, консультации, проводимые в межсессионное время, планируются преподавателями за счет времени, отведенного на учебные циклы. Формы проведения консультаций - по усмотрению преподавателей, как индивидуальные, так и групповые.

4.6. Форма проведения государственной итоговой аттестации.

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным в колледже. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и проведение демонстрационного экзамена, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели.

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



**График учебного процесса
43.01.09 Повар, кондитер**

к у р с	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				27 по 1	Декабрь				23 по 29	Январь				29 по 2	Февраль				26 по 1	Март				Апрель				29 по 3					27 по 2	Июнь				Июль				29 по 2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1	11	18	25	2	9	16	23	30 по 3	6	13	20		27 по 1	4	11	18		1	8	15	22		29 по 2	5	12	19		26 по 1	4	11	18	25	1	8	15		22	29 по 3	6	13		20	27 по 2	3	10	17	24	5	8		15	22	29 по 2	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	8	15	22	29	6	13	20	27	30 по 3	10	17	24		27 по 1	8	15	22		5	12	19	26		29 по 2	9	16	23		26 по 1	8	15	22	29	5	12	19		26	29 по 3	10	17		24	27 по 2	40	41	42	43	44	45		46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				

Практики

ОБОЗНАЧЕНИЯ

ГИА форма завершения обучения (Государственная аттестация)

☐ каникулы

пп производственное обучение на предприятиях

C

СВССМЯ

уп учебная практика

дни теории