



Утверждаю  
Директор БПОУ ОО

«Орловский технологический техникум»

Ю.И. Горьков

« 20 » августа 20 18 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области

«Орловский технологический техникум»

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

### 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 (праздничные дни)	Всего
			По профилю специальности	Преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	1	-	-	-	-	11	52
II курс	30	4	5	-	2	-	11	52
III курс	19,5	7	13		1,5		11	52
IV курс	17,5	8	12	-	1,5	2	2	43
Всего	107	20	30	-	5	2	35	199

## 2. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29-IX - 5-X	Октябрь			27-X - 2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-ХII - 4-I	Январь			26-I - 1-II	Февраль			23-II - 1-III
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	
<b>1</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
<b>2</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	8	8	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
<b>3</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	8	8	8	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
<b>4</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	8	8	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	

Курсы	Март				30-III - 5-IV	Апрель			27-IV - 3-V	Май				Июнь				29-VI - 5-VII	Июль			27-VII - 2-VIII	Август			
	2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 31
<b>1</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	=	=	=	=	=	=	=	=	
<b>2</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	П	П	П	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	
<b>3</b>	Т	Т	П	П	П	П	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	8	=	=	=	=	=	=	=	
<b>4</b>	П	П	П	П	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	Ш	Ш									

Обозначения: Теоретическое обучение **Т** Теоретическое обучение и учебная практика **ТП** Учебная практика **П** Производственная практика **8**

Промежуточная аттестация **::** Государственная итоговая аттестация **Ш** **=**

**2. План учебного процесса** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	во взаимодействии с преподавателем				Курс		II курс		III курс		IV курс		
						по учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и	Промежуточная аттестация									
						Учебных занятия	в т.ч. лаб. и практ. занятий		консультации	экзамены	1 сем 17 нед (612)	2 сем 23нед (828)	3 сем 14 нед (504)	4 сем 16нед (576)	5 сем 11 нед (396)	6 сем 8,5 нед (306)	7 сем 11 нед (396)	8 сем 6,5 нед (234)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз/14Дз /3Э		2170	0	2052	523	0	100	18	444	496	422	464	158	68	0	0
ОУДБ.00	Базовые дисциплины	Зз/10Дз/	2Э	1603	0	1541	389	0	50	12	326	394	352	333	84	32	0	0
ОУДБ.01	Русский язык		-/-/Э/- /-/-/-	130	0	114	0	0	10	6	30	44	20	20	0	0	0	0
ОУДБ.02	Литература		-/-/ /Дз/-/-/- /-	181	0	171	0	0	10	0	42	53	29	47	0	0	0	0
ОУДБ.02 01	Родная литература		-/-/Дз	20	0	20	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0
ОУДБ.03	Иностранный язык		-/-/ /Дз/-/-/- /-	171	0	171	171	0	0	0	50	46	46	29	0	0	0	0
ОУДБ.04	Математика		-/-/Э/- /-/-/-	244	0	228	0	0	10	6	50	70	58	50	0	0	0	0
ОУДБ.05	История		-/-/ /Дз/-/-/- /-	181	0	171	0	0	10	0	50	44	40	37	0	0	0	0
ОУДБ.06	Физическая культура		Зз/З/Дз /-/-/-/-	171	0	171	169	0	0	0	48	48	36	39	0	0	0	0
ОУДБ.07	ОБЖ		-/Дз/-/- /-/-/-/-	72	0	72	16	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0

ОУДБ.08	Физика	-/Дз/-/ /-/-/-/		83	0	73	9	0	10	0	20	53	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.09	Астрономия	-/-/ /Дз/-/-/ /-/		35	0	35	0	0	0	0	0	0	15	20	0	0	0	0
ОУДБ.10	Обществознание (включая экономику и право)	-/-/ /Дз/-/-/ /-/		171	0	171	0	0	0	0	0	0	70	57	44	0	0	0
ОУДБ.11	География	-/-/ /Дз/-/-/		72	0	72	18	0	0	0	0	0	38	34	0	0	0	0
ОУДБ.12	Экология	-/-/-/-/ /Дз/-/		72	0	72	6	0	0	0	0	0	0	0	40	32		0
<b>ОУДП.0</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>2Дз</b>	<b>/1Э</b>	<b>397</b>	<b>0</b>	<b>351</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>118</b>	<b>102</b>	<b>70</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДП.13	Информатика	-/-/ /Дз/-/-/ /-/		118	0	108	78	0	10	0	20	36	32	20	0	0	0	0
ОУДП.14	Химия		-/-/Э/ /-/-/	197	0	171	20	0	20	6	48	44	38	41	0	0	0	0
ОУДП.15	Биология	-/Дз/-/ /-/-/-/		82	0	72	12	0	10	0	50	22	0	0	0	0	0	0
ОУДД.00	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>9Дз</b>		<b>170</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>74</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДД.16	История родного края/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/-/ /Дз/-/-/		50	0	40	0	0	10	0	0	0	0	40	0	0	0	0
ОУДД.17	Психология/Психология личности и профессиональное самоопределение	-/-/-/ /Дз/-/-/		60	0	60	10	0	0	0	0	0	0	30	30	0	0	0
ОУДД.18	Основы проектной деятельности/ Основы интеллектуального труда	-/-/-/-/ /Дз/-/		60	0	60	14	0	0	0	0	0	0	0	24	36	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>710</b>	<b>54</b>	<b>596</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>244</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>36</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/Дз/-/ /-/-/-/		72	2	60	20	0	10	0	40	20	0	0	0	0	0	0
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/Дз/-/ /-/-/-/		108	10	90	40	0	8	0	40	50	0	0	0	0	0	0
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/Дз/-/ /-/-/-/		180	20	150	80	0	10	0	38	112	0	0	0	0	0	0

ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/ -/Дз		42	0	36	8	0	6	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-/Дз/-/-/-/-/ -/Дз		134	12	112	36	0	10	0	50	62	0	0	0	0	0	0
ОП. 06	Охрана труда	-/-/-/-/-/-/ -/Дз		42	0	36	8	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/ /Дз/-		42	0	36	36	0	6	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/Дз/-/-/-/-/ -/Дз		42	6	36	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП. 09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/ /Дз/-		48	4	40	40	0	4	0	0	0	0	0	0	0	40	0
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>10Дз</b>	<b>5 Эк</b>	<b>2592</b>	<b>240</b>	<b>542</b>	<b>302</b>	<b>1800</b>	<b>10</b>		<b>0</b>	<b>124</b>	<b>154</b>	<b>328</b>	<b>288</b>	<b>574</b>	<b>322</b>	<b>562</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>Эк</b>	<b>530</b>	<b>34</b>	<b>172</b>	<b>58</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>154</b>	<b>218</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/ /Дз/-/-/-/ /-		206	34	172	58	0	0	0	0	88	46	38	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-/-/ /Дз/-/-/-/ /-		144	0	0	0	144	0	0	0	36	36	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			180	0	0	0	180	0	0	0		72	108	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>Эк</b>	<b>642</b>	<b>66</b>	<b>140</b>	<b>80</b>	<b>432</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>182</b>	<b>284</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/-/ /Дз/-/-		210	66	140	80		4	0	0	0	0	74	38	32	0	0
УП.02	Учебная практика	-/-/-/-/-		144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	36	36	72	0	0



МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/-/Дз		158	68	88	80	0	2	0	0	0	0	0	0	0	66	24	
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-/Дз		144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72	
ПП.05	Производственная практика			216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	
ПА	Промежуточная аттестация			180	0	180	0	0	0	0	0	0	0	72	0	54	0	54	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
	Общий объем образовательной программы	3з/34дз/	8Э	5724	240	3674	1105	1800	10		612	828	612	792	446	696	434	598	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							Всего	Дисциплин МДК				612	828	504	576	230	192	218	220
								УП				0	36	36	108	108	144	144	144
								ПП				0	0	72	108	108	360	72	360
								Э				0	0	0	4	-	2	-	2
								ДЗ				0	6	1	10	3	6	3	5
								З				1	1	1	-	-	-	-	-



**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
1	технологии кулинарного производства
2	технологии кондитерского производства
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
4	микробиологии, санитарии и гигиены
5	товароведения продовольственных товаров
6	технического оснащения и организации рабочего места
7	<b>Учебная кухня ресторана</b>
8	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
9	спортивный зал
10	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум».

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП – 50) бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум» (далее БПОУ ОО «Орловский технологический техникум») разработан в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях

начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

- Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года;

- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года.

- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259)

- Протокола Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.) «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)»

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Дата начала занятий 1 сентября.

Продолжительность учебной недели согласно Уставу БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» составляет 6 учебных дней. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Объем образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 88 % от объема учебных циклов образовательной программы.

На самостоятельную работу отводится 12 % от объема учебных циклов образовательной программы.

Консультации распределены по дисциплинам и междисциплинарным курсам. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика организована в учебных лабораториях техникума, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями работодателями.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Процедура текущего контроля знаний включает в себя зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены;

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

### **Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования

с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 68, п.3).

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с учетом естественнонаучного профиля в соответствии со спецификой образовательной программы.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС, опираясь на Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» от 17.03.2015 г. № 06-259. Согласно разъяснениям по реализации ФГОС среднего общего образования в СПО БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» распределил часы общеобразовательного цикла следующим образом: 1872 на изучение базовых и профильных дисциплин; 180 – на изучение дисциплин по выбору.

Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: информатика, химия и биология.

Дополнительными дисциплинами являются история родного края, психология, основы проектной деятельности. По дополнительной дисциплине «Основы проектной деятельности» общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы самостоятельной работы. Учебным планом в рамках дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию: психология личности и профессиональное самоопределение, социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, основы интеллектуального труда.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла – химии. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в форме тестирования.

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст.68, п.6). Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст. 59, п.13).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения программы СПО на базе основного общего техникум самостоятельно разрабатывает рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессии СПО, корректируя их содержание, учитывая требования ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413) и опираясь на примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ГАУ «ФИРО».

В рабочих программах уточняют последовательность изучения материала, содержание обучения, а также распределение часов по разделам и темам, лабораторно-практические работы, тематику рефератов, самостоятельную работу обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др.

Все изменения, внесенные профессиональными образовательными организациями в рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин, фиксируют в пояснительных записках к этим программам.

## **Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

Объем образовательной программы общепрофессионального цикла составляет 596 часов из них.

Объем образовательной программы профессионального цикла составляет 2592 часа.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 часов (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 40 часов) и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - 36 часа (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 36 часов), из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53 – ФЗ).

Практика является обязательным разделом ППКРС и составляет 50 недель (1800 часов). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися в рамках профессиональных модулей как концентрированно, в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебно-производственных мастерских на базе образовательной организации. Допускается проведение учебной практики на производственных предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проводится:

- на 1 курсе — ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 36 ч.;

- на 2 курсе – ПМ. 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 ч; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента — 36 ч.;

- на 3 курсе – ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 108 ч., ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 144 ч;

- на 4 курсе – ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 144 ч.; ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 144 ч.

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

Производственная практика реализуется:

- в третьем семестре – 72 часа по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- в четвертом семестре – 108 часов по ПМ. 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

–в пятом семестре – 108 часов по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

–в шестом семестре - 180 часов по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 180 часов по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

–в седьмом семестре 72 часа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

–в восьмом семестре - 144 часа по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; 216 часов по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Обучающиеся выполняют лабораторные и практические работы, включая обязательный компонент - использование персональных компьютеров.



## **Формирование вариативной части ППКРС**

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 720 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 720 часов, что составляет 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности данные часы распределены следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» - 134 часа с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 180 часов с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» - 108 часов с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - 72 часа;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 70 часов;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 80 часов;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 20 часов;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 26 часов;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 30 часов.

## **Порядок аттестации обучающихся**

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и в соответствии с профилем подготовки по химии, по остальным дисциплинам – в форме зачетов и дифференцированных

зачетов. Формами промежуточной аттестации приняты: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. В учебном плане в колонке 3 формы промежуточной аттестации указаны следующим образом: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен, Эк – квалификационный экзамен.

По завершению освоения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. С целью независимой оценки результатов обучения выпускника квалификационный экзамен проводится с участием работодателей. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» с выставлением оценки и возможным присвоением выпускнику определенной квалификации. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Учебным планом предусмотрены пять квалификационных экзаменов:

после профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

после профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

после профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- после профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающимся присваивается квалификация Повар;

- после профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающимся присваивается квалификация Кондитер.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников происходит по пятибалльной системе и осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация (2 недели – 72 часа) включает: выполнение выпускной практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.