

Приложение 1 к ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
"ПТ им. О.В.Терёшкина"
Ж.А.Бушель
«23» ноября 2022 г.
Введен приказом № 142/ОД
«23» ноября 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (ии):
Повар
Кондитер

Форма обучения- очная
Срок получения образования— 3 год. и 10мес.
на базе основного общего образования

2022 г

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю профессии/ специальности	Преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	8	9	10
I курс	39	2	0	0		0	41	11
II курс	37	4	0	0		0	41	11
III курс	36	5	0	0		0	41	10
IV курс	7	3	29	0		2	41	2
Всего	119	14	29	0	0	0	164	24

2. План учебного процесса (для профессии СПО) 43.01.09

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации[1]								Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)													Распределение учебной нагрузки по курсам ^[2] и семестрам ^[1] (час. в семестр)																
		Зачеты (ДЗ), экзамены									Во взаимодействии с преподавателем													I курс		II курс		III курс		IV курс										
											Нагрузка на дисциплины и МДК													1 курс	II курс	III курс	IV курс													
																												Нагрузка на дисциплины и МДК												
																												в т. ч. по учебным дисциплинам МДК[6]			По практике профессиональной и учебной			Консультации			Промежуточная аттестация			1 сем./трим. ** нед.
1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация																											
1	2	3				4				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21														
O.00	Общеобразовательный цикл	4 3/ 12 ДЗ/ 4 Э								2052	*	2052	586	1406	*	*	*	*	60	465	560	466	417	84	60	*	*	*												
O.01	Общие учебные дисциплины	53 / 6 ДЗ				4Э				1486	*	1486	438	1004	*	*	*	*	44	380	420	414	272	*	*	*	*	*												
ОУД.01	Русский язык (баз)				Э					114	*	114	27	81	*	*	*	*	6	34	44	17	19	*	*	*	*	*												
ОУД.01.01	Родной (русский) язык(баз)				З					39	*	39	14	23	*	*	*	*	2	*	*	17	22	*	*	*	*	*												
ОУД.02	Литература (баз)				ДЗ					132	*	132	27	103	*	*	*	*	2	34	44	54	*	*	*	*	*	*												
ОУД.03	Математика: (проф.)				Э					234	*	234	90	138	*	*	*	*	6	51	66	51	66	*	*	*	*	*												
ОУД.04	Информатика (проф.)				Э					108	*	108	10	92	*	*	*	*	6	34	44	30	*	*	*	*	*	*												
ОУД.05	Иностранный язык (баз)		З	ДЗ						171	*	171	*	169	*	*	*	*	2	51	44	34	42	*	*	*	*	*												
ОУД.06	Химия				Э					117	*	117	87	24	*	*	*	*	6	34	44	39	*	*	*	*	*	*												
ОУД.07	Биология				Э					117	*	117	85	26	*	*	*	*	6	*	44	34	39	*	*	*	*	*												
ОУД.08	Астрономия	ДЗ								40	*	40	18	20	*	*	*	*	2	40	*	*	*	*	*	*	*	*												
ОУД.09	История (баз)				ДЗ					171	*	171	52	117	*	*	*	*	2	51	46	32	42	*	*	*	*	*												
ОУД.10	Физическая культура (баз.)	З	З	ДЗ						171	*	171	1	168	*	*	*	*	2	51	44	34	42	*	*	*	*	*												
ОУД.11	ОБЖ (баз)				ДЗ					72	*	72	27	43	*	*	*	*	2	*	*	72	*	*	*	*	*	*												
O.02	Дополнительные учебные предметы	3ДЗ								566	*	566	148	402	*	*	*	*	16	85	140	52	145	84	60	*	*	*												
ОУД.01	Основы проектной деятельности		ДЗ							34	*	34	14	18	*	*	*	*	2	34	*	*	*	*	*	*	*	*												
ОУД.02	Человек и общество		ДЗ							171	*	171	50	119	*	*	*	*	2	51	68	52	*	*	*	*	*	*												
ОУД.03	География (баз)		ДЗ							72	*	72	20	50	*	*	*	*	2	*	72	*	*	*	*	*	*	*												
ОУД.04	Психология общения		ДЗ							36	*	36	10	24	*	*	*	*	2	*	*	*	*	36	*	*	*	*												
ОУД.05	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		Э							72	*	72	46	20	*	*	*	*	6	*	*	*	*	48	24	*	*	*												
ОУД.06	Технологии трудоустройства		З							36	*	36	8	26	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	36	*	*	*												
	Индивидуальный проект																		*	ИП	*	*	*	0	*	*	*													
	Резерв									145		145		145						*	*	*	145	*	*	*	*	*												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4 ДЗ				6Э / 1КЭ				836	48	788	330	424	*	*	*	*	34	147	112	114	135	76	196	56	*	*												
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э							96	*	96	40	50	*	*	*	*	6	96	*	*	*	*	*	*	*	*												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ							97	*	97	41	50	*	*	*	*	6	*	*	32	65	*	*	*	*	*												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э							97	*	97	59	32	*	*	*	*	6	51	46	*	*	*	*	*	*	*												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ							68	*	68	49	17	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	68	*	*	*												
ОП.05	Основы калькуляции и учета		Э							88	*	88	55	27	*	*	*	*	6	*	*	50	38	*	*	*	*	*												
ОП.06	Охрана труда		Э							98	*	98	64	32	*	*	*	*	2	*	66	32	*	*	*	*	*	*												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ							164	*	164	0	162	*	*	*	*	2	*	*	*	32	46	44	42	*	*												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ							44	6	38	18	18	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	44	*	*	*												
ОП.09	Физическая культура		ДЗ							84	42	42	4	36	*	*	*	*	2	*	*	*	*	30	40	14	*	*												
ВЧ.00	Вариативная часть	13 / 4 ДЗ				2 Э				512	10	502	183	313	*	*	*	*	16	*	*	*	*	24	52	356	80	*												
ВЧ.01	Кулинария и здоровье	ДЗ								80	*	80	28	50	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	80	*	*	*												
ВЧ.02	Рисование и лепка	ДЗ								72	*	72	20	50	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	72	*	*	*												
ВЧ.03	Организация обслуживания					Э				76	*	76	35	35	*	*	*	*	6	*	*	*	*	*	76	*	*	*												
ВЧ.04	Организация и контроль запасов сырья				ДЗ					72	*	72	40	30	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	72	*	*	*												
ВЧ.05	Метрология и стандартизация							ДЗ		42	*	42	12	28	*	*	*	*	2	*	*	*	*	*	*	42	*	*												
ВЧ.06	Кухни народов мира							ДЗ		170	10	160	48	120	*	*	*	*	2	*	*	*	24	52	56	38	*	*												

ПО.00	Профессиональный цикл									2432	50	2382	400	374	*	1548	*	60	*	192	32	288	400	252	476	1044	
ПМ.00	Профессиональные модули									2432	50	2382	400	374	*	1548	*	60	*	192	32	288	400	252	476	1044	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	ДЗ			1	КЭ, 1 Э(кв)	270	10	260	56	48	*	144	*	12	*	192	*	*	*	*	*	78	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				КЭ					32	*	32	14	18	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	*	*	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									88	10	78	42	30	*	*	*	6	*	88	*	*	*	*	*	*	
УП.01	Учебная практика						ДЗ			72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	*	
ПП.01	Производственная практика								ДЗ	78	*	78	*	*	*	72	*	6/Э ПМ	*	*	*	*	*	*	*	78	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента			2	ДЗ			1	КЭ, 1 Э(кв)	614	10	604	82	78	*	432	*	12	*	*	32	288	*	*	*	294	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок								КЭ	32	*	32	16	16	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	*	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок									144	10	134	66	62	*	*	*	6	*	*	*	144	*	*	*	*	
УП.02	Учебная практика						ДЗ			144	*	144	*	*	*	144	*	*	*	*	*	144	*	*	*	*	
ПП.02	Производственная практика								ДЗ	294	*	294	*	*	*	288	*	6/Э ПМ	*	*	*	*	*	*	*	294	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента			2	ДЗ			1	КЭ, 1 Э(кв)	438	10	428	74	54	*	288	*	12	*	*	*	*	216	*	*	222	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок								КЭ	32	*	32	22	10	*	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок									112	10	102	52	44	*	*	*	6	*	*	*	*	112	*	*	*	
УП.03	Учебная практика						ДЗ			72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	72	*	*	*	*	
ПП.03	Производственная практика								ДЗ	222	*	222	*	*	*	216	*	6/Э ПМ	*	*	*	*	*	*	*	222	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			2	ДЗ			1	КЭ, 1 Э(кв)	334	10	324	60	36	*	216	*	12	*	*	*	184	*	*	*	150	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								КЭ	32	*	32	24	8	*	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									80	10	70	36	28	*	*	*	6	*	*	*	80	*	*	*	*	
УП.04	Учебная практика						ДЗ			72	*	72	*	*	*	72	*	*	*	*	*	72	*	*	*	*	
ПП.04	Производственная практика								ДЗ	150	*	150	*	*	*	144	*	6	*	*	*	*	*	*	*	150	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			2	ДЗ			1	КЭ, 1 Э(кв)	650	10	640	90	70	*	468	*	12	*	*	*	*	252	476	48		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								КЭ	32	*	32	22	10	*	*	*	*	*	*	*	32	*	*	*	*	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									144	10	134	68	60	*	*	*	6	*	*	*	58	86	*	*		
УП.05	Учебная практика						ДЗ			144	*	144	*	*	*	144	*	*	*	*	*	36	108	*	*		
ПП.05	Производственная практика								ДЗ	330	*	330	*	*	*	324	*	6/Э ПМ	*	*	*	*	*	282	48		
	Резерв									126	*	126	38	88					*	*	*	*	126	*	*		
ПА	Промежуточная аттестация и консультации	113/ 38ДЗ/ 23 Э																									
Самостоятельная работа											108								*	*	4	8	8	10	6	*	
ГИА	Государственная итоговая аттестация									72			72													72	
	Демонстрационный экзамен									72		72															
Всего										5904	108	5796	1499	2517	*	1548	*	190	612	864	612	864	612	864	612	864	
										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Государственная (итоговая) аттестация											Всего	Дисциплин МДК						612	792	612	720	540	756	252	*		
1. Программа обучения по профессии												учебной практики						*	72	*	144	72	108	108	*		
1.1. Выполнение демонстрационного экзамена с 16 июня по 20 июня 2025 г												производств. практики						*	*	*	*	*	*	282	762		
												пр сдипломн. практики						*	*	*	*	*	*	*	*		
												консультации						*	*	*	*	*	*	*	*		
												Экзамены						*	*	*	*	*	*	*	*		
												Самостоятельная работа						*	*	*	*	*	*	*	*		
												ВСЕГО								612	864	612	864	612	864	612	864
												Количество экзаменов								1э	2э	3э	6э	2э	2э	1э	6э
												зачетов								3э	5э	3э	5э	2э	5э	4э	5э

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер

	Наименование
	1. Кабинеты:
1.1	Математики
1.2	Социально-экономических дисциплин
1.3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров
1.4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.5	Иностранного языка
1.6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
1.7	Технического оснащения и организации рабочего места.
1.8	Истории и общественно-правовых дисциплин
1.9	Литературы и русского языка
1.10	Химии и биологии
1.11	Физики
1.12	Географии
1.13	Информатики
	2. Лаборатории:
2.1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.2	учебный кондитерский цех.
	3. Спортивный комплекс
3.1	Спортивный зал;
3.2	Открытый стадион широкого профиля
	4. Залы:
4.1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
4.2	Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина" разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
 - Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;
 - Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер (Рег.номер 33, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г);
 - Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578);
 - О методических рекомендациях по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям №06-174 от 01.03.2017.
 - Инструктивно-методического письма Минпросвещения России № 05-772 от 20.07.2020 "По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций СПО";
 - Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016 г;
 - Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - Положения о проведении ГИА студентов в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - Положения о практической подготовке обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».
- Нормативный срок освоения ОПОП ППКРС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме обучения, составляет 2 года 10 месяцев (147 недель) в том числе:
- обучение по учебным циклам – 82 недели;
 - самостоятельная работа – 3 недели;
 - учебная практика (производственное обучение) и производственная практика (по профилю специальности) – 25 недель;
 - производственная практика - 4 недели;
 - государственная (итоговая) аттестация – 2 недели;
 - каникулярное время - 23 недели.

2. Нормативный срок освоения ППКРС СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели(1 год) из расчета:

- теоретическое обучение - 39 недель;
- каникулярное время - 11 недель.

3. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные/практические занятия, практику, консультации, промежуточную аттестации) и самостоятельную работу.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. 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 –10 недель; на 4 курсе 2 недели в зимний период.

6. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

7. Дисциплина «Физическая культура» в ППКРС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях в рамках кружковой работы).

8. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 44 часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы п.1 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ.

10. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- 1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

11. Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения об учебной практике (производственном

обучении) и производственной практике ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

На учебную и производственную практику выделено 1548 часов, что составляет 30% профессионального цикла

Учебная практика – 504 часов проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля рассредоточено: на первом- (72 часа), втором -(144 часов), на третьем курсе (180 часа), на четвертом курсе (108 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (практики по профилю специальности) – 1044 часа проводится на четвертом курсе по окончании теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Цели, задачи и результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По каждому виду практики студенты представляют, отчет о практике, дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);
- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВКР;
- замечания и предложения по организации практики.

12. Объем времени самостоятельной работы

В общеобразовательном цикле учебного плана **43.01.09 Повар, кондитер** в структуре учебной нагрузки самостоятельная работа не предусматривается. Объем времени самостоятельной работы по общепрофессиональному и профессиональному циклу составляет 108 часов:

Безопасность жизнедеятельности- 6 часов;

Физическая культура- 42 часа

Кухни народов мира -10 часов

Профессиональные модули – 50 часов.

Контроль и оценка результатов самостоятельной работы осуществляется в соответствии с Положением о самостоятельной работе.

13. Общеобразовательный цикл

- Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Инструктивно-методическим письмом Минпросвещения России № 05-772 от 20.07.2020 "По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в

системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций СПО".

- Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

- Объем часов теоретического обучения (2052) распределено следующим образом:
 - Изучение "Общие учебные предметы" общеобразовательного цикла - в объеме 1486 часов;
 - Раздел "Дополнительные учебные предметы" – представляют учебные дисциплины- 566 часов:

Основы проектной деятельности(34 часа)

Человек и общество (171 часов)

География (72 часов)

Психология общения (36 часов)

Основы предпринимательства – 72 часа

Технологии трудоустройства(36 часов).

- Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки;
- В рамках одной или нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла обучающиеся самостоятельно под руководством руководителя индивидуальный проект в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой);
- Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык (изложение с элементами сочинения)» и «Математика» в письменной форме, по профильным общеобразовательным учебным дисциплинам "Химия", "Биология", «Информатика» - форме тестирования.

14. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

- В целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Общий объем времени вариативной части не менее 30% от общего объема образовательной программы, и составляет по **43.01.09 Повар, кондитер** - 1296 часов.

- Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям согласовано с работодателем

- Распределение часов вариативной части по ОПОП СПО ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер**:

№	Структурный элемент ОПОП (УД, МДК, УП и ПП)	Кол-во часов вариативной части
1. Общепрофессиональный цикл		
1.1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	55
1.2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	55
1.3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	50
1.4	ОП.05 Основы калькуляции и учета	54
Итого:		214 часов

2. Введение новых учебных дисциплин		
3.1	Кулинария и здоровье	68
3.2	Рисование и лепка	70
3.3	Организация обслуживания	70
3.4	Организация и контроль запасов сырья	70
3.5	Метрология и стандартизация	40
3.6	Кухни народов мира	80
Итого:		398 часов
ВСЕГО:		612

15. Формы проведения консультаций

Консультации относятся к видам работы во взаимодействии с преподавателем.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию или времени, предусмотренного на УД, МДК и ПМ.

В случае, если по УД, МДК и ПМ в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамен, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы) предусмотрены консультации (от 2 до 6 часов).

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

16. Формы проведения промежуточной аттестации

- Промежуточная аттестация на весь период обучения составляет 3 недели(108 часов):
3 недели(108 часа) – общеобразовательный цикл;
- Промежуточная аттестация по ОПОП СПО ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер:**

Форма ПА	УД, МДК, ПМ			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Зачет	Физическая культура Иностранный язык	Физическая культура Родной (русский) язык	Технологии трудоустройства	-
зачеты с оценкой (ДЗ)	Основы проектной деятельности География УП. 01 Астрономия	Иностранный язык Литература История Физическая культура ОБЖ Человек и общество Основы товароведения пищевых продуктов УП. 02	Психология общения Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Рисование и лепка Кулинария и здоровье Организация и контроль запасов сырья УП. 03 УП. 04	Иностранный язык в профессиональной деятельности Физическая культура Метрология и стандартизация Кухни народов мира ПП. 01 ПП. 02 ПП. 03 ПП. 04 ПП. 05
Комплексный зачет с оценкой(КЗ)	-	-	-	-
Экзамен(Э)	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Техническое оснащение и организация рабочего места	Основы калькуляции и учета (практическая работа) Охрана труда(устный по билетам) Русский язык (изложение) Математика (ПЭР) Информатика (практическая работа)	Основы предпринимательства и финансовой грамотности (устный по билетам) Организация обслуживания (устный по билетам)	-

		Химия Биология		
<i>Комплексный экзамен (КЭ)</i>	МДК.01.01+ МДК.01.02 (устный по билетам)	МДК.02.01+ МДК.02.02 (устный по билетам)	МДК.03.01+МДК.03.02 (устный по билетам)	МДК.05.01+МДК.05.02 (устный по билетам)
			МДК.04.01+МДК.04.02 (устный по билетам)	
<i>Экзамен по модулю(ЭПМ)</i>	-	-	-	ПМ.01,ПМ.02,ПМ.03, ПМ.04,ПМ.05
<i>Дифференцированный зачет по ПМ</i>	-	-	-	-
<i>Квалификационный экзамен (КЭ)</i>	-	-	-	Повар /кондитер
<i>Курсовой проект (работа)(КП)</i>	-	МДК.02.01+ МДК.02.02	-	-
<i>Индивидуальный проект(ИП)</i>	Основы проектной деятельности (Защита ИП)	-	-	-

- В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен (Э), комплексный экзамен (КЭ), зачет (З), (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный)(ДЗ)), комплексный зачет по нескольким дисциплинам(КЗ). Формой промежуточной аттестацией по профессиональному модулю является: экзамен по модулю, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет.

- Проведение зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующей дисциплины.

- Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации не превышает 10 зачетов в учебном году, количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

- Промежуточная аттестация экзамены, дифференцированные зачеты проводятся по завершению УД,МДК,ПМ.

- Индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект), курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над индивидуальным и курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

- Система оценок – традиционная (бальная).

- Адаптационный цикл включает в себя: адаптационные дисциплины определены в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций:

- "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" – 41 час;

- "Эффективное поведение на рынке труда"- 34 часа;

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации –

- формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о проведении ГИА в ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина" , утвержденным директором Техникума.

- Государственная итоговая аттестация по специальности СПО проводится в форме демонстрационного экзамена.

- Объем часов для подготовки и проведения ГИА составляет 72 часа.
- Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

Зам. директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам. директора по МТО и ПО Новикова Е.М.

Методист Трубина Н.А.

Заведующий отделением СПО Лебедева К.А

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК Жердева И.В.

Ведущие специалисты:

Фаттахова С.А.

Макух Е.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023