

Утверждаю:
Директор БПОУ ТПК

П.М. Мясникович

2023г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
среднего профессионального образования
бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Тюкалинский профессиональный колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

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

естественнонаучный профиль получения
среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	40	0	0	0	1	0	11	52
II	35	4	4	0	2	0	11	52
III	25	4	9	0	2	0	11	52
IV	26	0	4	0	2	2	2	43
Всего	111	18	26	0	7	2	35	199

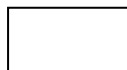
3. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь						
	27	9814	1621	2328	305	712	1419	2126	282	49	1116	1823	2530	27	914	1621	2328	304	611	1318	2025	271		
I																		=	=					
II																		::	=	=				
III				УП2	УП2	УП2	УП2											::	=	=				
IV								ПП3	ПП3	ПП3		УП5	УП5	УП5	УП5			::	=	=			УП4	УП4

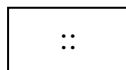
Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
38	1015	1722	241	38	1015	1722	2429	315	712	1419	2126	283	510	1217	1924	2631	27	914	1621	2328	305	712	1419	2116	282	49	1116	1823	2530	
																				::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
			П1	П1	УП1	УП1	ПП1	ПП1	П1	ПП1										::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
П2	П2	П2	П2	П2	ПП2	ПП2									П3	УП3	ПП3			::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
УП4	УП4	ПП4	ПП4	ПП4	ПП4	ПП4				ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5	ПП5					Ш	Ш									

Обозначения:

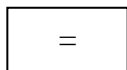
Теоретическое обучение



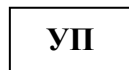
Промежуточная аттестация



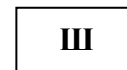
Каникулы



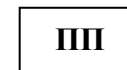
Учебная практика



Государственная итоговая аттестация



Производственная практика



III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс		Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего в взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						В т.ч. в форме практической подготовки	По учебным дисциплинам и МДК			практика		Консультации	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Теоретическое обучение	Лаб. И практических занятий по МДК и дисциплинам					17 нед	23 нед	16 нед	15 нед	12 Нед	13 Нед	9 Нед	6 Нед
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
0.00	Общеобразовательный цикл		2216		2160	722	1160	1000			26	30	582	768	364	248	130	68		
	Обязательные учебные предметы		1888		1832	448	966	866					544	660	322	202	104	0		
ОД.01	Русский язык	Э	82		72	12	36	36			4	6	72							
ОД.02	Литература	ДЗ	144		144	26	68	76					36	36	46	26				
ОД.03	История	ДЗ	136		136		90	46					36	70	30					
ОД.04	Обществознание	Э	116		108	18	54	54			2	6	36	72						
ОД.05	География	ДЗ	108		108	24	46	62					36	72						

ОД.06	Иностранный язык	ДЗ	144		144	58	86	58				36	36	36	36					
ОД.07	Математика	Э	354		340	56	224	116			8	6	72	72	42	50	104			
ОД.08	Информатика	ДЗ	144		144	72	88	56					26	36	40	42				
ОД.09	Физическая культура	З,ДЗ	72		72	20	12	60					20	20	20	12				
ОД.10	ОБЖ	ДЗ	68		68	10	20	48					38	30						
ОД.11	Физика	ДЗ	144		144	54	106	38					36	36	36	36				
ОД.12	Химия Р	Э	156		144	42	50	94			6	6	36	72	36					
ОД.13	Биология Р	Э	156		144	24	76	68			6	6	36	72	36					
	Индивидуальный проект		64		64	32	10	54					28	36						
УПВ.04	Дополнительные предметы, курсы по выбору		328		328	274	194	134					38	108	42	46	26	68		
ДК.01	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий		94		94	94	34	60									26	68		
ДК.02	Введение в профессию		40		40	40	40						20	20						
ДК.03	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности		64		64	30	50	14						64						
ДК.04	Технология		130		130	110	70	60					18	24	42	46				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		754	40	634	442	394	240			50	30	30	66	90	142	112	30	140	24
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,Э	136	4	102	102	90	12			22	8	30	42	30					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	70	4	62	62	46	16			4				35	27				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	84	4	70	70	58	12			2	8					40	30		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	10	36	0									36			
ОП.05	Основы калькуляции	Э	138	6	100	100	70	30			18	14		24	25	51				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	42	6	36	18	36												36	

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	94	6	88	44		88									88			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	36		36		36								36					
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ	40		40		-	40									16	24		
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	ДЗ	74	6	64	36	22	42		4				64						
П.00	Профессиональный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули		2862	148	988	2276	434	554		1584	60	84		124	124	152	290	130	168	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	520	24	180		80	100		288	12	16		124	56					
<i>МДК 01.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</i>		60	8	46		26	20		6				46						
<i>МДК 01.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		156	16	134	134	54	80		6				78	56					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144			144				144					144					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144			144				144					144					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	676	30	220		120	100		396	14	16	-	-	-	68	62	90	-	-
<i>МДК 02.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горя-</i>		74	6	68		48	20							68					

	<i>чих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>																	
<i>МДК 02.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	-, ДЗ, -	190	24	152	152	72	80		14					62	90		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144			144				144					144			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252			252				252						252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	408	30	136		60	76		216	10	16			90	46		
<i>МДК 03.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		62	16	40		24	16		6					40			
<i>МДК 03.02</i>	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	-, ДЗ, -	114	14	96	96	36	60		4					50	46		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72				72						72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144			144				144						36	108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(к)	552	22	178		70	108		324	12	16					38	140
<i>МДК 04.01</i>	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих</i>		82	10	68		30	38		4							38	30

	<i>сладких блюд, десертов, напитков</i>																			
МДК 04.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	ДЗ,	130	12	110	110	40	70		8									110	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144			144				144									144	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	180			180				180									180	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Э(к)	708	42	274		104	170		360	12	18						154	92	28
МДК 05.01	<i>Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	ДЗ	92	14	74		30	44		4								74		
МДК 05.02	<i>Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	-, ДЗ, -	236	28	200	200	74	126		8								80	92	28
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144			144				144									144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216			216				216										216
	Всего		5904	188	3782	3440	2016	1766		1584	134	144	612	834	578	514	394	388	270	192
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)		72																	72
	Промежуточная аттестация		144										0	36	36	36	36	36	36	36
	Консультации		134										0	30	16	30	18	24	4	12
	Самостоятельная работа		188										0	0	18	32	20	56	50	12
	Всего в семестр												612	864	612	864	612	864	612	864
	Всего в неделю												36	36	36	36	36	36	36	36

					Дисциплин и МДК3624	612	798	542	478	394	388	270	192
Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена					Учебной практики			-	144	144	72	144	144
					Производственной практики			-	144		288	108	396
					Экзаменов	1	2	3	2	1	2	1	2
					Дифференцированных зачетов	0	3	1	6	6	4	5	5
					зачетов	1	1	1	1	1	0	1	0

IV. Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет математики

Кабинет истории и социально-экономических дисциплин

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет информатики, информационных технологий

Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские:

Учебный кондитерский цех.

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

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир

Залы

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

V. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

5.1 Нормативные документы:

- Устав бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Тюкалинский профессиональный колледж»
 - 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
 - ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. ;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199(с изменениями и дополнениями);
 - Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 СПО»;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;
- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);
- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

5.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями Министерства образования и науки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, Письмо Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259, а также Письмом Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1872 часа – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору.

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

- Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий – 35 часов,
- Введение в профессию – 32 часа,
- Астрономия – 40 часов,
- Индивидуальный проект – 73 часа.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. Учебная дисциплина "Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме

40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

5.3 Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 134 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые.

Консультации распределены следующим образом:

2 семестр	
Русский язык	4 часа
литература	6 часов
география	6 часов
история	2 часа
физика	6 часов
информатика	6 часов
3 семестр	
Русский язык	2 часа
История	4 часа
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4 часа
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6 часов
4 семестр	
Математика	6 часов
Химия	12 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
ИКТ в профессиональной деятельности	4 часа
5 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
6 семестр	

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4 часа
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
7 семестр	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16 часов
Охрана труда	4 часов
Иностранный язык в профессиональной деятельности	20 часов
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10 часов
8 семестр	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	12 часов

5.4 Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 3% (188 час). Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

Распределение самостоятельной работы

3 семестр	
Индивидуальный проект	6 часов
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
МДК 01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4 часа
4 семестр	
Индивидуальный проект	8 часов
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
ИКТ в профессиональной деятельности	4 часа
Основы калькуляции	4 часа
Основы товароведения продовольственных товаров	4 часа
МДК 01.02 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6 часов
5 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 часов
6 семестр	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8 часов
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 часов
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 часов

Техническое оснащение и организация рабочего места	2 часа
7 семестр	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 часа
8 семестр	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	4 часа
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	8 часов

5.5 Формирование вариативной части ППКРС

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов.

5.6 Расчет вариативной части

5904 – 2052(общеобразовательный цикл) – 324(ОП цикл по ФГОС) – 1224 (УП и ПП из примерной программы) – 108 (ПА из примерной программы) – 36 (ГИА по примерной программе) - 648 (ПМ по ФГОС) = 1512 – 188 (сам.работа) – 134 (консультации) = 1190 часов (20,2% от общего объема).

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1190 часов распределен следующим образом:

- на промежуточную аттестацию – 144 часа;
- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл – 310 часов:
 - на увеличение объема часов учебных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 66 часов, Основы товароведения продовольственных товаров – 26 часов, Техническое оснащение и организация рабочего места – 34 часа, Основы калькуляции – 68 часов, Иностранный язык в профессиональной деятельности – 52 часа. Введена дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности – 64 часа.
 - на увеличение объема профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) – 340 часов:
 - ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 76 часов,

- ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 60 часов,
- ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 8 часов
- ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 82 часа,
- ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 114 часов.
- на учебную и производственную практику – 360 часов:
- УП 01 – 72 часа, ПП 01 – 72 часа, ПП 03 - 36 часов, УП 04 – 72 часа, ПП 04 – 108 часов.
- На промежуточную аттестацию – 36 часов.

Обоснование вариативной части

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с работодателями

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
Общепрофессиональный цикл	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дополнение УД обязательной части цикла	66 часов,	Умения: <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;* – неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР;* – готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.* <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – методики составления рационов питания; – убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;* – учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР).* 		
Основы товароведения продовольственных товаров	Дополнение УД обязательной части цикла	26 часов	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отказаться от приемки некачественного товара;* - отчитываться за потери при хранении товаров.* <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды опасных заражений пищевыми вредителями;* - сезонность продуктов;* - классификация ингредиентов; - требования, содержащиеся на ярлыках.* 	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся	
Техническое оснащение и организация рабочего места	Дополнение УД обязательной части цикла	34 час,	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; -проверять товарные чеки; * 	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями	

				-закупать товары при получении соответствующих инструкций; *		работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
Основы калькуляции	Дополнение УД обязательной части цикла	68 часов	Знания: - рыночные цены основных ингредиентов; * - сезонные колебания закупочных цен; * -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методика осуществления контроля за товарными запасами; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся	
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дополнение УД обязательной части цикла	52 часа	Умения: общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; Знания: лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности	ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4, ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5. ПК 5.1.-5.5.	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся	
Информационно-коммуника-	Новое содержание	64 часа	Умения: - пользоваться современными средствами связи и	ОК 01-11 Доп. ПК- Овладение	Освоение дополнительных ПК, умений и	

	<p>ционные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности</p>			<p>оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации; Знания: -основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>информационными технологиями в профессиональной деятельности</p>	<p>знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>
Профессиональ-	ПМ 01 Подготовка и		76 часов, из			

ный цикл	подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента,		них			
	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дополнительный объем содержания	14 часов	<p>Иметь практический опыт: расчета массы мяса, дичи, рыбы, нерыбных продуктов моря и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы</p> <p>Знания: основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычей головы, утиной и гусиной печени актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, дичи; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы нерыбных продуктов и домашней птицы методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных полуфабрикатов</p>	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дополнительный объем содержания	62 часа			
	ПМ 02 Приготовление, оформление		60 часов, из них			

и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дополнительный объем содержания	36 часов	<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, из моллюсков и ракообразных, мяса и птицы, из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога; использования алкогольных напитков в приготовлении блюд.</p> <p>Умения: Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;</p>	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дополнительный объем содержания	24 часа	<p>демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания</p> <p>Знания: влияние тепловой обработки на ингредиенты; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции</p>		
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных		8 часов			

	блюды, кулинарные изделия, закусок различного ассортимента					
	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дополнительный объем содержания	8 часов	<p>Иметь практический опыт: организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок; контроля качества холодной кулинарной продукции</p> <p>Умения: разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции; демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>Знания: существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке</p>	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента		82 часа, в том числе	<p>Иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества холодных и горячих десертов</p> <p>Умения: разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Знания: органолептический метод определения степени</p>	ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 04.01 Организация приготовления, подго-	Дополнительный объем содержания	36 часов		ОК 01-11; ПК 1.1-1.4	Углубление содержания обязательной части дисциплины

	товки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе		плины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дополнительный объем содержания	46 часов			
	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента		114 часов			
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хле-	Дополнительный объем содержания	42 часа	Умения: - планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;* -рационально использовать сырье; * - учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;*		

	бобулочных, мучных кондитерских изделий			<ul style="list-style-type: none"> - предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;* - четко следовать письменной и устной инструкции;* - работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;* - продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы;* - продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;* - работать в пределах данной темы;* - создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления;* - профессионально реагировать на неожиданные ситуации.* <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - важность минимизации отходов;* - основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции;* - использование различных техник при обработке сырья;* - ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и возможности использования;* - сочетания цветов, вкусов и текстур;* - суть мастерства, использовать воображение и креативность;* - учитывать фактическую стоимость ингредиентов;* - требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.* 		
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительный объем содержания	72 часа			
	Учебная практика по ПМ 01	Дополнительный объем содержания	72 часа	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи; - демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи; - ведении расчетов с потребителями. - Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; 		

				<p>-демонстрация отличного владения ножом и распространенными методами нарезки</p> <p>-учитывать сроки обработки, уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>-сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно</p> <p>определять уровень качества ингредиентов и распознавать признаки качества и свежести, например, внешний вид, аромат, структура</p>		
Производственная практика по ПМ 01	Дополнительный объем содержания	72 часа	<p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</p> <p>-отделять от костей мясо животных, птицы, дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>-подготавливать, делить на порции и филитировать различные отрезки мяса;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>			
Производственная практика по ПМ 03	Дополнительный объем содержания	36 часов	<p>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p> <p>-развивать умения нарезки на слайсере, работы с кондитерским мешком, органолептической оценки готового блюда;</p> <p>-рассчитать потери во время приготовления пищи;</p> <p>-развивать умения следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости и рассчитать необходимое количество продуктов;</p>			

	Учебная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	72 часа	-соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных десертов; - соблюдать правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов		
	Производственная практика по ПМ 04	Дополнительный объем содержания	108 часов	-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, -выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных и горячих десертов; - выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов;		
Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация		36 часов			
	Итого		1190			

5.7 Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

5.8 Организация учебной и производственной практик

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 18 недель (648 часов), объем производственной практики составляет 26 недели (936 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 18 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам:

4 семестр ПМ. 01 - 4 недели, 5 семестр - ПМ.02 - 4 недели, 6 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 8 семестр ПМ 04 – 4 недели, 7 семестр - ПМ 05 - 4 недели.

Производственная практика в объеме 26 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам:

4 семестр ПМ. 01 – 4 недели, 6 семестр - ПМ.02 - 7 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 1 недели, 7 семестр – ПМ 03 – 3 недели, 8 семестр - ПМ 04 - 5 недель, 8 семестр - ПМ 05 - 6 недель.

Расчет практикоориентированности

$$PrO = \frac{ЛПЗ + КР + (УП + ПП) + ПДП}{УНобяз + (УП + ПП) + ПДП} * 100\%$$

PrO – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

КР – объем часов на курсовую работу (проект);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах);

ПДП – объем производственной практики (преддипломной);

УН обяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП ППКРС 70-85%

$$PrO = \frac{794+1584}{1622+1476} * 100\% = \frac{2378}{3098} = 74\%$$

Зам.директора по УР

В.Л.Сосковец