

**Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Уваровский политехнический колледж"**



Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ

«Уваровский политехнический колледж»

Н.А.Ермакова

«30» июня 2025 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы "ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ" среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар. Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - агротехнологический, естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Год начала подготовки по УП - 2025

2025 год

1.Сводные данные по бюджету времени (в часах)

43.01.09 Повар, кондитер

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1 курс	1258	72	72	14	60	0	1476	11
2 курс	1136	144	108	28	60	0	1476	11
3 курс	924	216	216	48	36	36	1476	2
Всего	3318	432	396	90	156	36	4428	24

1.1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика по	Промежуточная аттестация	Каникулы	Итого: 1 семестр	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика по	Промежуточная аттестация	Каникулы	ГИА	Итого: 2 семестр	Всего
1 курс	16	1	-	-	2	19	20	1	2	1	9	-	33	52
2 курс	15	2	-	-	2	19	18	2	3	1	9	-	33	52
3 курс	14	3	-	-	2	19	13	3	6	1	2	1	26	45
Всего:	45	6	-	-	6	57	51	6	11	3	20	1	92	149

[illegible]☐ Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

у Учебная практика

п Производственная практика

- Неделя отсутствует

Г ГИА

1.3.Количество часов на освоение программы учебной / производственной практик

43.01.09 Повар, кондитер

ПМ	Название ПМ	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
		у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36		36	72								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					36		36	36				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					36		36	72				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента									36		36	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента									36		36	72
ПМ.06*	Приготовление блюд детского питания									36		36	72
	Всего	36	0	36	72	72	0	72	108	108	0	108	216

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Областная часть образовательной программы в а.ч.	Вариативная часть образовательной программы в а.ч.	Распределение обязательной нагрузки											
																1 курс				2 курс				3 курс			
		1 семестр/ нед.		2 семестр/ нед.		3 семестр/ нед.(15)		4 семестр/ нед.(18)		5 семестр/ нед.(14)		6 семестр/ нед.(13)															
		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр															
		Во	вз	с/р	Во	вз	с/р	Во	вз	с/р	Во	вз	с/р			Во	вз	с/р	Во	вз	с/р	Во	вз	с/р			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Общеобразовательный цикл		03/7/Д3/8Э			1476	344	1476	620	808	0	0	48	1476	0	384	0	540	0	300	0	252	0	0	0	0	0	
ООД.01	Русский язык		2		72	12	72	30	36			6	72		32		40										
ООД.02	Литература	3			102	14	102	50	52				102		32		40		30								
ООД.03	История		2,4		138	10	138	86	40			12	138		32		40		30		36						
ООД.04	Обществознание	2			72	18	72	36	36				72		32		40										
ООД.05	География	2			72	16	72	44	28				72		32		40										
ООД.06	Иностранный язык		2,4		138	20	138	0	126			12	138		32		40		30		36						
ООД.07	Математика		2,4		238	48	238	144	82			12	238		64		60		60		54						
ООД.08	Информатика	4			153	72	153	28	125				153		32		40		45		36						
ООД.09	Физическая культура	1,2			72	20	72	12	60				72		32		40										
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	3			70	10	70	20	50				70				40		30								
ООД.11	Физика	3			102	14	102	80	22				102		32		40		30								
ООД.12	Химия*		4		139	42	139	50	83			6	139				40		45		54						
ООД.13	Биология	2			72	12	72	40	32				72		32		40										
	Индивидуальный проект			4	36	36	36	0	36				36						36								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/11/Д3/3Э			594	432	530	250	280	0	28	36	324	270	64	0	100	4	0	0	114	6	92	6	196	12	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4			36	26	34	22	12		2		36						34	2							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		48	34	36	20	16			12	36	12	16		32										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		48	34	36	24	12			12	36	12	16		32										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6			40	28	38	30	8		2		36	4							14		24	2			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2			36	26	34	22	12		2		36		16		18	2									
ОП.06	Охрана труда	6			40	28	38	26	12		2		36	4							14		24	2			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5,6			54	38	50	0	50		4		36	18							26	2	24	2			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4			36	26	34	16	18		2		36					34	2								
ОП.09	Физическая культура	5,6			54	48	52	0	52		2		36	18							26	2	26				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	2			36	26	34	16	18		2			36	16		18	2									
ОП.11	Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда	6			40	28	36	26	10		4			40							12	2	24	2			
ОП.12ц	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	6			39	28	37	11	26		2			39									37	2			
ОП.13*	Организация обслуживания в общественном питании		4		48	34	34	20	14		2	12		48				46	2								
ОП.15*	Диетическое питание	6			39	28	37	17	20		2			39										37	2		

П.00	Профессиональный цикл	03/11/ДЗ/6Э			2322	2322	1360	758	602	828	62	72	1980	342	158	6	216	4	302	10	480	12	490	24	614	6
ПМ.00	Профессиональные модули	03/11/ДЗ/6Э			2322	2322	1360	758	602	828	62	72	1980	342	158	6	216	4	302	10	480	12	490	24	614	6
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	03/4/ДЗ/1Э			384	384	218	118	100	144	10	12	372	12	158	6	216	4	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1			64	64	60	26	34		4		64		60	4										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2			164	164	158	92	66		6		152	12	62	2	96	4								
УП.01	Учебная практика	2			72	72				72			72		36		36									
ПП.01	Производственная практика	2			72	72				72			72				72									
ЭМ.01	Экзамен по модулю		2		12	12						12	12				12									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	03/2/ДЗ/1Э			384	384	252	130	122	108	12	12	372	12	0	0	0	0	150	6	222	6	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	4			48	48	44	22	22		4		48					28	2	16	2					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	4			216	216	208	108	100		8		204	12				86	4	122	4					
УП.02	Учебная практика				72	72				72			72					36		36						
ПП.02	Производственная практика				36	36				36			36							36						
ЭМ.02	Экзамен по модулю		4		12	12						12	12							12						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	03/2/ДЗ/1Э			420	420	254	144	110	144	10	12	412	8	0	0	0	0	152	4	258	6	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и заусок разнообразного ассортимента	4			48	48	44	30	14		4		48					28	2	16	2					
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок	4			216	216	210	114	96		6		208	8				88	2	122	4					
УП.03	Учебная практика				72	72				72			72					36		36						
ПП.03	Производственная практика				72	72				72			72							72						
ЭМ.03	Экзамен по модулю		4		12	12						12	12							12						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	03/1/ДЗ/1Э			414	414	248	146	102	144	10	12	412	2	0	0	0	0	0	0	0	0	182	8	222	2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5			42	42	38	28	10		4		42									38	4			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков				216	216	210	118	92		6		214	2								108	4	102	2	
УП.04	Учебная практика				72	72				72			72									36		36		
ПП.04	Производственная практика				72	72				72			72											72		

ЭМ.04	Экзамен по модулю		6		12	12					12	12												12					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	03/1Д3/1Э			414	414	248	140	108	144	10	12	412	2	0	0	0	0	0	0	0	182	8	222	2				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			42	42	38	26	12		4		42								38	4							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				216	216	210	114	96		6		214	2							108	4	102	2					
УП.05	Учебная практика				72	72			72			72									36		36						
ПП.05	Производственная практика				72	72			72			72											72						
ЭМ.05	Экзамен по модулю		6		12	12						12	12										12						
ПМ.06*	Приготовление блюд детского питания	03/1Д3/1Э			306	306	140	80	60	144	10	12	0	306	0	0	0	0	0	0	0	126	8	170	2				
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания	5			42	42	38	24	14		4		42								38	4							
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания				108	108	102	56	46		6		108								52	4	50	2					
УП.06	Учебная практика				72	72			72				72								36		36						
ПП.06	Производственная практика				72	72			72				72										72						
ЭМ.06	Экзамен по модулю		6		12	12						12	12										12						
	Промежуточная аттестация											108			0		36		0		36		0	36					
	Самостоятельная работа									90						6		8		10		18		30	18				
	Работа по взаимодействию с преподавателем													606			820		602		810		582		774				
Всего объем образовательной программы		03/29Д3/17Э			4392	3098	3366	1628	1690	828	90	156	3780	612	606	6	856	8	602	10	846	18	582	30	810	18			
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36																			36					
ИТОГО					4428									606	6	856	8	602	10	846	18	582	30	810	18				
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен с _____ по _____					Всего									дисциплин и МДК				570	6	688	8	530	10	606	18	474	30	450	18
														учебной практики				36	0	36	0	72	0	72	0	108	0	108	0
														производственной практики				0	0	72	0	0	0	108	0	0	0	216	0
														консультации и экзамены				0	0	60	0	0	0	60	0	0	0	36	0
														экзаменов (экзаменов по модулю)				0		7(1)		0		7(2)		0		3(3)	
														дифф.зачётов				1		8		3		7		4		6	

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г.).

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании) (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08. 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Письмо Минпросвещения России № 05-1971 от 14.06.2024г. «О направлении рекомендаций» (Вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);

- Рекомендации Минпросвещения России и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (14 апреля 2021г.);

- Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная основная образовательная программа 43.01.09 «Повар, кондитер» ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ;

- Базисный учебный план;

- Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин;

- Устав ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж».

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий ежегодно – 1 сентября и заканчивается в соответствии с настоящим учебным планом. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем аудиторной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, включая консультации и самостоятельную работу.

В период обучения на 2 курсе с юношами проводятся учебные сборы (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

- на 2 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

- на 3 курсе 2 недели в зимний период.

Освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой.

В рамках ОПОП-П СПО осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении основной образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепления, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж») и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- в ходе практики путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

На практику отведено 23 недели, что составляет 36% от профессионального цикла, из них учебная практика составляет 12 недель, производственная 11 недель.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Учебная практика проводится преподавателями, реализуется рассредоточено в течение изучения модуля и организована в учебных лабораториях колледжа. Организация учебной практики осуществляется следующим образом: на первом курсе реализуются часы учебной практики, предусмотренные первым модулем – 72 часа, на втором курсе проводится учебная практика по второму и третьему модулям – по 72 часа, на третьем курсе проводится учебная практика по четвертому, пятому и шестому модулям – по 72 часа.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. Производственная практика реализуется концентрированно в течение изучения модуля и проводится на

основе договоров на базе организаций и предприятий. На производственную практику отводится: на первый модуль – 72 часа, на второй – 36 часов, третий – 72 часа, четвертый – 72 часа, пятый – 72 часа, шестой – 72 часа.

Конкретизация распределения УП и ПП

Таблица 1

Индекс	Наименование ПМ, МДК	Вид практики	Семестр	Продолжительность, час.
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, овощей и грибов, МДК.01.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика)	УП.01	1	36
		УП.01	2	36
		ПП.01	2	72
ПМ.02	Приготовление, оформление 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, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок, МДК.02.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, МДК.02.05 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика)	УП.02	3	36
		УП.02	4	36
		ПП.02	4	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок)	УП.03	3	36
		УП.03	4	36
		ПП.03	4	72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков)	УП.04	5	36
		УП.04	6	36
		ПП.04	6	72

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента (МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	УП.05	5	36
		УП.05	6	36
		ПП.05	6	72
ПМ.06*	Приготовление блюд детского питания (МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания, МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского питания)	УП.06	5	36
		УП.06	6	36
		ПП.06	6	72
Итого				828

Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» составляет 54 часа аудиторных занятий.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной организации.

Самостоятельная работа планируется в циклах общепрофессиональной и профессиональной подготовки. В дни официальных праздников, выпадающих на недели теоретического обучения учебная нагрузка полностью относится к самостоятельной работе. Оценка самостоятельной работы зависит от рабочей программы МДК и может представлять собой отдельное текущее оценивание либо входить в оценку выполнения задания на занятии, если самостоятельная работа планировалась как подготовка к занятию. Общий фонд часов самостоятельной работы по программе - 90 часов, что составляет 2%. По предметам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не планируется.

Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 98% (от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО).

С целью реализации требования ФГОС СПО

«2.6. При формировании ППКРС образовательная организация:

должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.»

для индивидуальной коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже разработан адаптационный модуль, состоящий из дисциплин: «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Коммуникативный практикум», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Адаптивная физическая культура».

При наличии абитуриентов инвалидов или абитуриентов с ограниченными возможностями здоровья модуль будет реализован за счет вариативной части образовательной программы.

4.1. Общеобразовательный цикл

Аудиторная недельная нагрузка при реализации общеобразовательного цикла составляет не более 36 часов в неделю, что удовлетворяет требованию СанПиН 2.4.2.2821-10 для шестидневной рабочей недели.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ООП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часа, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Распределение часов между дисциплинами общеобразовательного цикла проводилось на основании требований ФГОС СОО, Гигиенических требований к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки обучающихся СанПиН 2.4.2.2821-10, с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин и рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл ООП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО.

Учебные дисциплины, изучаемые на углубленном уровне: «Иностранный язык», «Информатика», «Химия».

Освоение общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «История», «Математика», «Иностранный язык» и «Химия» за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

В процессе обучения студенты выполняют индивидуальный проект, который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Оценка по выполнению и защите индивидуального проекта выставляется в ведомость и в учебный журнал группы на отдельной странице.

4.2. Формирование структуры ОПОП-П с учетом вариативной части

На основании запросов работодателей и решения цикловой комиссии вариативная часть основной профессиональной образовательной программы – ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ (612 академических часов, направлена на увеличение и расширение объема времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин и модулей), направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей - 104 академических часа;
- на введение новых учебных дисциплин, профессиональных модулей (ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда, ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики, ОП.13 Организация обслуживания в общественном питании, ОП.14 Диетическое питание, ПМ.06 Приготовление блюд детского питания) – 508 часов.

Распределение часов вариативной части между предметами и МДК было произведено следующим образом:

Таблица 3

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по циклам во	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам / в т.ч. уч. зан., часов	
		Всего	В том числе

	ФГОС, часов		На увеличение объема обязательных дисциплин и модулей	На введение дополнительных дисциплин (модулей)
ОП.00	324	270	68	202
П.00	1980	342	36	306
Вариативная часть	1440	612	104	508

Обоснование распределения вариативной части образовательной программы, представлено в таблице

Таблица 4

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1.ПОП/работодатель 2.ЦОМ/проект	Обоснование увеличения объема времени
1.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	12	ОПОП-П	Увеличено на промежуточную аттестацию за счет часов вариативной части. Расширение объема времени направлено на усиление контроля качества поэтапного освоения студентами ППСЗ учебного материала, обеспечивающего оперативное управление учебной деятельностью студента по результатам каждого семестра.
2.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	12	ОПОП-П	Увеличено на промежуточную аттестацию за счет часов вариативной части. Расширение объема времени направлено на усиление контроля качества поэтапного освоения студентами ППСЗ учебного материала, обеспечивающего оперативное управление учебной деятельностью студента по результатам каждого семестра.
3.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	ОПОП-П	Увеличено с целью изучения действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области экономического и правового обеспечения деятельности предприятия, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования

4.	ОП.06 Охрана труда	4	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части с целью изучения нормативных документов по системе охраны труда на производстве, организации планирования мероприятий по охране труда, порядка обучения по охране труда на предприятии, изучения порядка разработки инструкций по охране труда на рабочих местах
5.	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	18	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части с целью совершенствования языковой и коммуникативной компетенции студентов на уровне, позволяющем успешное использование английского языка в будущей профессиональной деятельности
6.	ОП.09 Физическая культура	18	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части. с целью сохранения и укрепления здоровья человека, его физического совершенства, рациональной формой использования свободного времени, повышения общественной и трудовой активности, формирования гармонически развитой личности
7.	ОП.10 Основы финансовой грамотности	36	ОПОП-П	Введено за счет часов вариативной части для формирования базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций.
8.	ОП.11 Основы корпоративной культуры и эффективное поведение на рынке труда	40	ОПОП-П	Вводится за счет вариативной части для формирования корпоративных компетенций с целью сокращения срока адаптации выпускников колледжа на рабочем месте при трудоустройстве на данное предприятие, а также овладение обучающимися общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру, формирование готовности к активным действиям на рынке труда в процессе профессионального становления.
9.	ОП.12ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	39	ЦОМ	Введено для получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения общего понимания основ цифровой экономики, особенностей и возможностей цифровых технологий, их влияния на экономику в целом и на развитие отдельных отраслей.
10.	ОП.13* Организация	48	работодатель	Введено целью ознакомления студентов с организацией

	обслуживания в общественном питании			обслуживания на предприятиях общественного питания, правилами сервиса и этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями по запросу работодателя ООО «Лагуна».
11.	ОП.15* Диетическое питание	39	работодатель	Введено с целью формирования у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического питания, освоения технологии приготовления диетических блюд, изучения организации диетического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ по запросу работодателя ООО «Лагуна».
12.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	12	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части для более глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению кулинарных полуфабрикатов, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
13.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части для более глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
14.	МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части для более глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
15.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	2	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части для более глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
16.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОПОП-П	Увеличено за счет часов вариативной части для более глубокого усвоения профессиональной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.

17.	ПМ.06* Приготовление блюд детского питания	306	работодатель	Введено с целью освоения студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд детского питания по запросу работодателя ООО «Лагуна»
	Итого	612		

4.3. Формы проведения консультаций

При очном обучении, большое внимание уделяется самостоятельной работе студентов, возрастает необходимость организации постоянной поддержки учебного процесса со стороны преподавателей. Важное место в системе поддержки занимает проведение консультаций, которые вместе с тем, оказываются включенными в другие формы учебной деятельности (лекции, практики, семинары, лабораторные практикумы и т.д.) Использование информационных технологий расширяет возможности для проведения консультаций. Оперативная обратная связь может быть заложена как в текст учебного материала, так и возможности оперативного обращения к преподавателю или консультанту в процессе изучения курса. Формы проведения консультаций, кроме традиционных, предусматриваются преподавателем с помощью электронной почты или в режиме телеконференции и составляют около половины времени, отводимого учебным планом на консультации.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям предусмотрены консультации перед проведением экзаменов за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации фиксируются преподавателем в журнале теоретического обучения.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение основной профессиональной образовательной программы – «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе изучения учебной дисциплины или МДК за счет времени, отведенного на их изучение. Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Формы текущего контроля знаний – контрольные работы, тестирование, включая компьютерное, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных и практических работ.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяются в соответствии с Положением о промежуточной аттестации, утвержденного директором колледжа.

При освоении ППКРС применяются – дифференцированные зачеты (с оценкой) и экзамены (в том числе экзамены по профессиональному модулю).

Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Экзамены проводятся за счет времени, отводимого на освоение соответствующей учебной дисциплины (модуля) и за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла на промежуточную аттестацию. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 3 недели за весь период обучения.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, дифференцированных зачетов – 10 (без учета дифзачетов по физической культуре).

Учебным планом предусмотрено обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО.

Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» с выставлением оценки по пятибальной системе.

Формы экзамена: выполнение практической работы, выполнение практикоориентированных заданий. Экзамен по модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и по завершении всех видов практик, относящихся к этому модулю за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций (характеристика, аттестационный лист, отчет, дневник).

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.

Для ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 1 неделя.