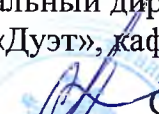

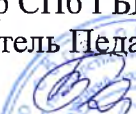
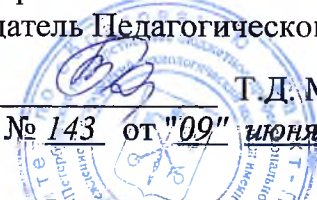


<p><b>СОГЛАСОВАНО</b></p> <p>Генеральный директор ООО «Дуэт», кафе</p> <p> С.А. Полежаева «08» <u>июня</u> 2021 г.</p> 	<p><b>Рассмотрено и принято</b></p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»</p> <p>Протокол № <u>7</u> от «08» <u>июня</u> 2021 г.</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b></p> <p>Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина», председатель Педагогического совета</p> <p> Т.Д. Минина Приказ № <u>143</u> от «09» <u>июня</u> 2021 г.</p> 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих-

*Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина»*

по профессии  
**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Квалификация:** повар ↔ кондитер

**Форма обучения** - очная

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

**Режим работы:** 36-ти часовая учебная неделя

**Год начала подготовки по УП – 2021г.**

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34,5	6,3	-	0,2	-	11	52
II курс	27,6	5,7	7	0,7	-	11	52
III курс	24,3	5	9	2,7	-	11	52
IV курс	22,7	7	9	0,3	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>109,1</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>3,9</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. Учебный план по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
					Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс				2 курс		3 курс		4 курс			
						теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий				1 семестр	2 семестр	3 сем.	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 сем.	8 семестр				
								учебная и производственная практика										3 недели	14 неделя	18 неделя	6 неделя	17 неделя
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/7/4	2196	107	2089	1043	993	0	23	30	54	262	312	131	287	267	144	60	255	153	55	56
ОУП	Общие учебные предметы	0/4/3	1318	74	1244	498	703	0	19	24	36	168	216	84	187	175	96	40	199	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	Э	128	8	120	78	32	0	4	6	1/3	1/14	1/18	1/6	1/17	1/16	2/16	1/4	1/16	0	0	0
ОУП.02	Литература	ДЗ	108	0	108	76	32	0			1/3	1/14	1/18	1/6	1/17	1/16	1/8	2/8	1/18	0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык	ДЗ	210	0	210	0	210	0			2/6	2/28	2/36	3/18	2/34	2/32	2/16	2/8	2/32	0	0	0
ОУП.04	Математика	Э	286	8	278	166	102	0	4	6	3/9	3/42	3/54	3/18	2/34	2/32	3/24	2/8	3/47	0	0	0
ОУП.05	История	Э	204	8	196	120	66	0	4	6	2/6	2/28	2/36	2/12	2/34	2/32	2/16	1/4	1/18	0	0	0
ОУП.06	Физическая культура	ДЗ	213	0	213	4	209	0			3/9	2/28	2/36	3/18	2/34	2/32	2/16	2/8	2/32	0	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	70	0	70	30	40	0			0	1/14	1/18	1/6	1/17	1/15	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	24	12	0			0	0	0	0	0	0	0	0	2/36	0	0	0
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	Защита	63	50	13	0	0	0	7	6	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
УПВ	Учебные предметы по выбору	0/2/1	424	8	416	264	142	0	4	6	6	42	54	20	34	32	32	16	56	68	30	16
УПВ.01	Родной язык/Родная литература	ДЗ	114	0	114	74	40	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/68	6/30	2/16
УПВ.02	Биология	ДЗ	122	0	122	80	42	0			2/6	3/42	3/54	4/20	0	0	0	0	0	0	0	0
УПВ.03	Химия	Э	188	8	180	110	60	0	4	6	0	0	0	0	2/34	2/32	4/32	4/16	4/56	0	0	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	0/1/0	454	25	429	281	148	0	0	0	12	52	42	27	66	60	16	4	0	85	25	40
ДУП.01	Введение в профессию	ДЗ	454	25	429	281	148	0			12	52	42	27	66	60	16	4	0	85	25	40
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	*	58	7	51	27	24	0			2/6	2/26	1/14	1/5	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.2	Основы общественных наук	*	150	0	150	110	40	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	5/85	5/25	5/40
ДУП.01.3	Основы физики для поваров	*	152	6	146	90	56	0			0	0	0	0	4/66	4/60	2/16	1/4	0	0	0	0
ДУП.01.4	Организация производства	*	94	12	82	54	28	0			2/6	2/26	2/28	4/22	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	0/28/5	3636	134	3502	1021	677	1764	10	30	48	210	296	69	319	537	144	246	507	436	125	525
оп.00	Общепрофессиональный цикл	0/13/0	668	44	624	269	355	0	0	0	18	42	48	0	85	81	0	0	86	151	45	68
оп.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	38	2	36	24	12	0			2/6	1/14	1/16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
оп.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	38	2	36	24	12	0			2/6	1/14	1/16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
оп.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	38	2	36	24	12	0			2/6	1/14	1/16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
оп.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	70	6	64	36	28	0			0	0	0	0	0	4/64	0	0	0	0	0	0
оп.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	38	4	34	22	12	0			0	0	0	0	1/17	1/17	0	0	0	0	0	0
оп.06	Охрана труда	ДЗ	34	0	34	24	10	0			0	0	0	0	2/34	0	0	0	0	0	0	0
оп.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	64	6	58	0	58	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/34	2/10	2/14
оп.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	56	4	52	12	40	0			0	0	0	0	0	0	0	0	1/16 +36сб	0	0	0
оп.09	Физическая культура	ДЗ	40	0	40	1	39	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	1/17	3/15	1/8
оп.10	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	2	34	22	12	0			0	0	0	0	0	0	0	0	2/34	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОП.11	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ	80	4	76	12	64	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/34	2/10	4/32
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	34	0	34	22	12	0			0	0	0	0	2/34	0	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	38	4	34	22	12	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/34	0	0
ОП.14	Рисование и лепка	ДЗ	64	8	56	24	32	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/32	2/10	2/14
П 00	Профессиональный цикл	0/15/5	2968	90	2878	752	322	1764	10	30	30	168	248	69	234	456	144	246	421	285	80	457
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/5	2968	90	2878	752	322	1764	10	30	30	168	248	69	234	456	144	246	421	285	80	457
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/1 Эм	306	4	302	66	48	180	2	6	30	168	24	0	0	72	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ <sup>1</sup>	38	0	38	20	18	0			4/12	2/26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		76	0	76	46	30	0			6/18	4/58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		180		180			180				84	24			72						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	0	108	0	0	108			0	84	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ <sup>2</sup>	72	0	72	0	0	72			0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/4/1 Эм	955	36	919	319	88	504	2	6	0	0	224	69	234	384	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	0	36	24	12	0			0	0	2/36	0	0	0	0	0	0	0	0	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	403	32	371	295	76	0			0	0	6/104	6/33	8/132	7/102	0	0	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		504		504			504					84	36	102	282						
УП.02	Учебная практика	ДЗ	324	0	324	0	0	324			0	0	84	36	102	102	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ <sup>2</sup>	180	0	180	0	0	180			0	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6												
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/1 Эм	408	10	398	82	56	252	2	6	0	0	0	0	0	0	144	246	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ <sup>3</sup>	38	2	36	24	12	0			0	0	0	0	0	0	4/32	2/4	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		106	4	102	58	44	0			0	0	0	0	0	0	8/64	13/38	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		252		252			252									48	204				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	72			0	0	0	0	0	0	48	24	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	0	180	0	0	180			0	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8				2	6												
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/1 Эм	445	16	429	109	60	252	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	421	0	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ <sup>6</sup>	38	2	36	24	12	0			0	0	0	0	0	0	0	0	2/36	0	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ <sup>6</sup>	143	10	133	85	48	0			0	0	0	0	0	0	0	0	9/133	0	0	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	<i>Практическая подготовка</i>		252		252			252											252				
УП.04	Учебная практика	ДЗ <sup>5</sup>	108	0	108	0	0	108			0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	
ПП.04	Производственная практика		144	0	144	0	0	144			0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	
ПМ.04 ЭК	Экзамен по модулю ЭК	Эм	12	4	8				2	6													
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0/4/1 Эм</b>	<b>854</b>	<b>24</b>	<b>830</b>	<b>176</b>	<b>70</b>	<b>576</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>285</b>	<b>80</b>	<b>457</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	34	0	34	24	10	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/34	0	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	232	20	212	152	60	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	9/149	4/20	7/43	
	<i>Практическая подготовка</i>		576		576			576												102	60	414	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	252	0	252	0	0	252			0	0	0	0	0	0	0	0	0	6/102	12/60	12/90	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	324	0	324	0	0	324			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	324	
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю ЭК	Эм	12	4	8				2	6													
	<b>ВСЕГО</b>	<i>0/35/9</i>	<b>5832</b>	<b>241</b>	<b>5591</b>	<b>2064</b>	<b>1670</b>	<b>1764</b>	<b>33</b>	<b>60</b>	<b>102</b>	<b>472</b>	<b>608</b>	<b>200</b>	<b>606</b>	<b>804</b>	<b>288</b>	<b>306</b>	<b>762</b>	<b>589</b>	<b>180</b>	<b>581</b>	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72		72																		
	<b>ИТОГО</b>	<i>0/35/9</i>	<b>5904</b>	<b>241</b>	<b>5663</b>	<b>2064</b>	<b>1670</b>	<b>1764</b>	<b>33</b>	<b>60</b>	<b>102</b>	<b>472</b>	<b>608</b>	<b>200</b>	<b>606</b>	<b>804</b>	<b>288</b>	<b>306</b>	<b>762</b>	<b>589</b>	<b>180</b>	<b>581</b>	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена												1 сем		2 сем		3 сем	4 сем	5 сем		6 сем	7 сем	8 сем	
					Количество недель							3	14	18	6	17	24	8	9	24	17	5	17
<b>Комплексные ДЗ:</b> ДЗ <sup>1</sup> - МДК.01.01 и МДК.01.02 ДЗ <sup>2</sup> - ПП.01 и ПП.02 ДЗ <sup>3</sup> - МДК.03.01 и МДК.03.02 ДЗ <sup>4</sup> - МДК.04.01 и МДК.04.02 ДЗ <sup>5</sup> - УП.04 и ПП.04 * - другие формы контроля					<b>Всего</b>	МДК и дисциплин	3734	102	388	500	164	504	450	240	102	510	487	120	167				
						<i>самостоятельная работа</i>	241	5	30	37	9	6	44	0	10	54	23	0	23				
						учебной практики	864	0	84	108	36	102	102	48	24	108	102	60	90				
						производственной практики	900	0	0	0	0	0	252	0	180	144	0	0	324				
						консультации	33	1	2	3	1	0	4	0	2	18	0	0	2				
						промежуточная аттестация	60	0	0	0	6	0	12	0	6	30	0	0	6				
						экзаменов	9	0	0	0	0	0	2	0	1	5	0	0	1				
						дифзачетов	35	0	1	5	1	2	6	0	3	7	2	0	8				
						зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений  
для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер  
в соответствии с ФГОС СПО**

№	Наименование
1	<b><u>Кабинеты:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– социально-экономических дисциплин;</li><li>– микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;</li><li>– товароведения продовольственных товаров;</li><li>– технологии кулинарного и кондитерского производства;</li><li>– иностранного языка;</li><li>– безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</li><li>– технического оснащения и организации рабочего места.</li></ul>
2	<b><u>Лаборатории:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.</li><li>– учебный кондитерский цех</li></ul>
3	<b><u>Спортивный комплекс:</u></b> <p>спортивный зал;</p> <p>открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;</p> <p>стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;</p>
4	<b><u>Залы:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>– библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;</li><li>– актовый зал</li></ul>



#### **4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2021-2022 учебном году.

##### **4.1. Нормативная база реализации ОПОП ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер**

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина" разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (до 01.03.2023) (с изменениями и дополнениями);

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с 01.03.2023) (с изменениями и дополнениями);

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

5. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

6. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

7. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);

8. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);

10. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Регистрационный номер: 44898. Дата регистрации в реестре 22.12.2016г.

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

#### **4.2. Общие положения**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации 36 часовая учебная неделя.

Срок получения образования по образовательной программе с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего:

повар ↔ кондитер.

#### **4.3. Структура образовательной программы и учебного плана**

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 62 процента от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (38 процентов) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.



**Вариативная часть ОПОП сформирована следующим образом:**

<b>Индекс</b>	<b>Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>Объем вариативной части</b>
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>878</b>
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>	<b>424</b>
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	114
УПВ.02	Биология	122
УПВ.03	Химия	188
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>454</b>
ДУП.01	<i>Введение в профессию</i>	
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	58
ДУП.01.2	Основы общественных наук	150
ДУП.01.3	Основы физики для поваров	152
ДУП.01.4	Организация производства	94
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>1332</b>
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>344</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	28
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	20
ОП.10	Экологические основы природопользования	36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	80
ОП.12	Основы финансовой грамотности	34
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	38
ОП.14	Рисование и лепка	64
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>988</b>
<b>ПМ.01</b>	<b><i>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения</i></b>	<b>46</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
УП.01	Учебная практика	36
<b>ПМ.02</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>339</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	227
УП.02	Учебная практика	108

<b>ПМ.03</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>88</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
ПП.03	Производственная практика	72
<b>ПМ.04</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>	<b>193</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	79
УП.04	Учебная практика	36
ПП.04	Производственная практика	72
<b>ПМ.05</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>	<b>322</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	104
УП.05	Учебная практика	108
ПП.04	Производственная практика	108
	<b>Итого</b>	<b>2210</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.



## Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1318	878
Общепрофессиональный цикл	324	344
Профессиональный цикл	1980	988
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	<b>5904</b>	

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 96 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- экзамен,
- экзамен по модулю,
- дифференцированный зачет,
- комплексный дифференцированный зачет
- защита индивидуального проекта
- другие формы контроля.

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 7 дифференцированных зачетов;
- 2 курс - 8 дифференцированных зачетов, 2 экзамена;

- 3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 6 экзаменов;
- 4 курс - 10 дифференцированных зачетов, 1 экзамен.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

#### 4.4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остальные часы выделены на увеличение вариативной части профессионального цикла.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран технологический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: "Математика", "Биология", "Химия".

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

#### 4.5. Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 56 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.



Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы профессиональных знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

#### 4.6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 59,4 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.