

**СОГЛАСОВАНО**

АО ТД «Перекрёсток»  
Старший специалист по подбору  
персонала \_\_\_\_\_ /Маринина А.А./  
«27» 06. 2022 г.



**Рассмотрено и принято**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБ ПОУ КПСС  
Протокол № 168 от 31.08. 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,  
председатель Педагогического Совета  
И.А. Ивилян  
Приказ № 55-од от 31.08.2022 г.



### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Колледж «ПетроСтройСервис»  
по профессии  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Сочетание квалификаций в соответствии с ФГОС СПО: повар ↔ кондитер**

**Квалификации (должности, которые может занимать выпускник в соответствии с профессиональными стандартами, с учетом которых разработан ФГОС СПО):**

ОКПР 16675 Повар 4 разряд

ОКПР 12901 Кондитер 3 разряд

**Форма обучения - очная**

**Нормативный срок обучения – 1год 10 месяцев на базе среднего общего образования**

**Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя**

**Год начала подготовки - 2022-2023**

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	23	7	10	1		11	52
II курс	17	10	11	2	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>40</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

2. Рабочий учебный план 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, в академических часах					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч			Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		
			всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
				теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий						Практики
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/7/-	351	177	165	0	9	113	138	51	40
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ	46	30	15	0	1	25	20	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ	43	28	14	0	1	13	29	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	40	26	13	0	1	0	39	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ*	36	23	12	0	1	0	0	19	16
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ*	34	22	11	0	1	0	10	15	8
ОП.06	Охрана труда	-,ДЗ	36	24	11	0	1	25	10	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	40	0	39	0	1	12	10	9	8
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	-,ДЗ	36	23	12	0	1	25	10	0	0

ОП.09	Физическая культура	-,-,-,ДЗ	40	1	38	0	1	13	10	8	8
<i>Самостоятельная работа по ОП.00</i>							9	4	2	3	0
П 00	Профессиональный цикл	0/13/5	2457	773	286	1368	30	489	682	513	743
ПМ. 00	Профессиональные модули	0/13/5	2457	773	286	1368	30	489	682	513	743
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2;1*/1	306	112	48	144	2	232	72	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ <sup>01</sup>	32	14	18	0	0	32	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		130	98	30	0	2	128	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	72	0	72	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ <sup>12</sup>	72	0	0	72	0	0	72	0	0
<i>Самостоятельная работа по ПМ.01</i>							2	2	0	0	0
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2;1*/1	877	321	78	468	10	257	610	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ <sup>02</sup>	33	17	16	0	0	13	20	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		376	304	62	0	10	172	194	0	0
УП. 02	Учебная практика	-,-,ДЗ	180	0	0	180	0	72	108	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ <sup>12</sup>	288	0	0	288	0	0	288	0	0
<i>Самостоятельная работа по ПМ.02</i>							10	4	6	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/1	306	68	54	180	4	0	0	302	0

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ <sup>03</sup>	32	22	10	0	0	0	0	32	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94	46	44	0	4	0	0	90	0
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	72	0	0	0	72	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108	0	0	108	0	0	0	108	0
<i>Самостоятельная работа по ПМ.03</i>							4	0	0	4	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2;1**/1	272	88	36	144	4	0	0	0	268
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ <sup>04</sup>	32	24	8	0	0	0	0	0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		96	64	28	0	4	0	0	0	92
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	72	0	0	0	0	72
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ <sup>45</sup>	72	0	0	72	0	0	0	0	72
<i>Самостоятельная работа по ПМ.04</i>							4	0	0	0	4
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/2;1**/1	696	184	70	432	10	0	0	211	475
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ <sup>05</sup>	34	24	10	0	0	0	0	18	16
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		230	160	60	0	10	0	0	121	99
УП. 05	Учебная практика	-, ДЗ	216	0	0	216	0	0	0	72	144
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ <sup>45</sup>	216	0	0	216	0	0	0	0	216

<i>Самостоятельная работа по ПМ.05</i>							10	0	0	5	5
<i>Самостоятельная работа по ПМ.00</i>							30	6	6	9	9
<b>ВСЕГО</b>		-/20/5	2808	886	515	1368	39	602	820	564	783
<i>Самостоятельная работа всего</i>							39	10	8	12	9
ПА	Промежуточная аттестация в т.ч. профессиональные модули		108						36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		36								36
<b>ИТОГО</b>		-/20/5	2952	886	515	1368	0	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена			ВСЕГО ЧАСОВ	МДК и дисциплин	1401	458	352	312	279		
				<i>Самостоятельная работа</i>	39	10	8	12	9		
				Учебной практики	612	144	108	144	216		
				Производственной практики	756	0	360	108	288		
				Экзаменов	5	0	2ЭК	1ЭК	2ЭК		
				Дифференцированных зачетов	20	2	8	3	7		
				Зачетов	0	0	0	0	0		

ДЗ\* - комплексный дифференцированный зачёт;

ДЗ<sup>0N</sup> - комплексный дифференцированный зачёт внутри модуля;

ДЗ<sup>12</sup> - комплексный дифференцированный зачёт между модулями

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; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;</p>
5	<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

### 4.1. Общие положения

Настоящий учебный план примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер";

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 г. приказ № 1580;

При разработке учебного плана учитывались:

- содержание примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", зарегистрированной на сайте Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017, № 43.01.09-170331.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), и с изменениями от 18 августа 2016 года, приказ п. 1061.

- Профессиональных стандартов, на основании которых разработан ФГОС (приложение 1 к ФГОС СПО);

Учитывая, что в соответствии с ПС выпускники могут занимать должности с соответствующими квалификационными разрядами, а также требованием при лицензировании указывать разряды, на титульном листе учебного плана, кроме квалификаций по ФГОС, указаны наименования этих должностей с указанием квалификационных разрядов.

### 4.2. Организация учебного процесса

Настоящий учебный план организует учебный процесс с продолжительностью занятий по 45 минут. Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании Приказа Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов

государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы в 2020/2021 учебном году» № 1011-Р от 21.04.2020 г

Общее каникулярное время составляет 13 недель: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 2 недели, которые приходятся на зимний период.

#### **4.3 Общепрофессиональный цикл**

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также требований работодателей Санкт-Петербурга, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017) в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Последовательность изучения общепрофессиональных дисциплин определяется образовательным учреждением самостоятельно, с учетом содержания профильного компонента общеобразовательных дисциплин, а также с учетом последовательности изучения профессиональных модулей.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в общепрофессиональном цикле отведено 9 часов, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

#### **4.4 Профессиональный цикл**

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом семестре изучается модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;
- на первом курсе (первый и второй семестр) изучается модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на втором курсе в третьем семестре изучается модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на втором курсе в четвёртом семестре изучается модуль ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,
- на втором курсе (в третьем и четвёртом семестрах) изучается модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в профессиональном цикле отведено 30 часов, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. На практики отведено 1368 часов, что соответствует пункту 2.7 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

В соответствии с данным учебным планом учебная практика (612 часа) по модулям проводится:

- по ПМ 01 концентрировано, в течении двух недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля в первом семестре по 36 часов неделю в объеме 72 часов;
- по ПМ 02 концентрировано, в течении двух недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля в первом семестре по 36 часов неделю в объеме 72 часов и во втором семестре в течении двух недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля по 36 часов в неделю в объеме 108 часов;
- по ПМ 03 концентрировано, в течении двух недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля в третьем семестре по 36 часов неделю в объеме 72 часов;
- по ПМ 04 концентрировано, в течении двух недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля в четвёртом семестре по 36 часов неделю в объеме 72 часов;
- по ПМ 05 концентрировано, в течении двух недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля в третьем семестре по 36 часов неделю в объеме 72 часов и в четвёртом семестре в течении четырёх недель после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля по 36 часов в неделю в объеме 144 часов.

Производственная практика в общем объеме 756 часов реализуется концентрированно во втором семестре по ПМ 01 – ПМ 02 – в течении 360 часов, в третьем семестре – 3 недели по ПМ 03 в объеме 108 часов, в четвёртом семестре по ПМ 04 – ПМ 05 – 8 недель в объеме 288 часов.

Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий любой формы собственности, при условии соответствия направления их деятельности профилю подготовки обучающихся.

По окончании изучения МДК и практик проводятся дифференцированные зачёты, а по окончании всех элементов модуля проводится экзамен (квалификационный) по каждому модулю.

В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

#### 4.5 Формирование вариативной части ООП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части осуществлено в соответствии с запросами работодателей.

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на вариативную часть не должно составлять менее 20% от объема времени программы подготовки квалифицированных рабочих служащих  $2457 * 20\% = 491$  часов, то есть вариативная часть должна быть не менее 491 часа. В ПООП, по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", имеющей правовой статус, прошедшей экспертизу и внесенной в реестр ПООП, который ведется на сайте <http://reestrspo.ru> на вариативную часть отведено 612 часов.

Таблица распределения вариатива и дополнительных часов

Таблица 1

Наименование профессиональных модулей и дисциплин	Дополнительные профессиональные компетенции/ Знания и умения	Количество часов на ПМ по учебному плану	в том числе		вариативная часть		
			Вариативная часть		в том числе		
					Междисциплинарный курс	Учебная практика	Производственная практика
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	Часы отведены дополнительно для освоения умений по приготовлению полуфабрикатов и для отработки навыков подготовки полуфабрикатов для блюд национальных кухонь из мяса, птицы для освоения профессиональной компетенции ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	306	58	58	0	0	

ассортимента	подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.					
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</p>	877	321	249	36	36
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами Повар и ТО WSR «Поварское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</p>	306	0	0	0	0
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» и ТО WSR «Поварское дело», ТО WSR «Кондитерское дело» для расширения основного вида деятельности с целью получения дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</p>	272	30	30	0	0

	ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.						
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Часы отведены дополнительно в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер: и ТО WSR «Кондитерское дело» для расширения освоения основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:</p> <p>5.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</p> <p>ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.</p> <p>ПК 5.8. Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</p>	696		176	104	72	0
<b>Профессиональные модули</b>				<b>585</b>	<b>441</b>	<b>108</b>	<b>36</b>
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний и умений: «рассчитывать энергетическую ценность блюд», «суточный расход энергии»;	46	10				
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	43	7				
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	40	4				
ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения знаний общеобразовательной дисциплины «Обществознание» по темам «Основные принципы	36	0				

деятельности	менеджмента». «Понятие маркетинга», «Индивидуальная предпринимательская деятельность», «Организационно-правовые формы и правовой режим предпринимательской деятельности» для формирования общих компетенций: ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.						
ОП 05 Основы калькуляции и учета	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения умений при проведении практических занятий по определению процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	34	2				
ОП 06 Охрана труда	Дополнительный час введён для сохранения кратности часов	36	0				
ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы добавлены с целью профессионально направленного углубленного освоения умений при проведении практических занятий с целью понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;	40	4				
ОП 08 Безопасность жизнедеятельности	Дополнительный час введён для сохранения кратности часов	36	0				
ОП 09 Физическая культура	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	40	0				
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>27</b>				
		<b>Всего</b>	<b>27</b>	<b>585</b>	<b>158</b>	<b>238</b>	<b>216</b>

Часы распределены с учетом требований к знаниям и умениям в соответствии:

- с профессиональным стандартом «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н
- с профессиональным стандартом «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н
- с техническим описанием (ТО) компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

#### 4.5 Формы проведения консультаций

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию в виде групповых консультаций.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

#### 4.6 Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий; практических занятий; лабораторных работ; контрольных работ (по дисциплинам); деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, семинаров, тренингов, групповых дискуссий (по дисциплинам и МДК); оценки результатов самостоятельной работы; других формах, предусмотренных локальными актами образовательного учреждения.

#### 4.7 Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 5 недель:

по профессиональному циклу 2 недели: 1 неделя в четвертом семестре, 1 неделя в восьмом семестре;

по общеобразовательному циклу 3 недели в шестом семестре;

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДК или практику.

В соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.10.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ),

- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю (квалификационный экзамен),

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать восьми, а зачетов и дифференцированных зачетов – десяти. В связи с чем, по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением.

В данном рабочем плане промежуточная аттестация представлена следующим образом

**На первом курсе предусмотрены 10 дифференцированных зачетов (ДЗ), из них - 3 комплексных, и 2 экзамена по модулю (квалификационных), в том числе:**

– ДЗ по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

– ДЗ по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;

- ДЗ по ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ДЗ по ОП.06 Охрана труда;
- ДЗ по ОП.08 Безопасность жизнедеятельности;
- ДЗ по учебной практике (УП) ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- ДЗ комплексный по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- ДЗ комплексный по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ДЗ по учебной практике (УП) ПМ.02 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента";
- ДЗ комплексный по производственной практике (ПП) ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПМ.02 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента";
- Экзамен по модулю ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;
- Экзамен по модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**На втором курсе предусмотрены 11 дифференцированных зачетов, 2 из них – комплексные, 3 экзамена (Э) по модулю (квалификационных), в том числе:**

- ДЗ комплексный по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и ОП. 05 Основы калькуляции и учёт;
- ДЗ по ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ДЗ по ОП 09 Физическая культура;
- ДЗ комплексный по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ДЗ по учебной практике УП ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ДЗ по производственной практике по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ДЗ комплексный по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- ДЗ по УП ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- ДЗ комплексный по МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- ДЗ по УП ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;
- ДЗ комплексный по ПП ПМ 04«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и ПП ПМ 05«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;
- экзамен по модулю по ПМ 03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- экзамен по модулю по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»;
- экзамен по модулю по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

#### **4.10. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, Локальным актом ПОУ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.