

### 3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на 2023-2027гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)															
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
					Нагрузка на дисциплины и МДК	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	17 н т	22 н т	17 н 7н-т 4н-уп 6н-пп	22 н 8н-т 4н-уп 10н-пп	17 н 5н-т 4н-уп 8н-пп	22 н 8н-т 4н-уп 10н-пп	17 н 5н-т 8н-уп 4н-пп	22 н 3н-т 4н-уп 12н-пп			
																	всего учебных занятий во взаимодействии с преп-м	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>13/ 8ДЗ/4Э</b>	<b>1476</b>	<b>42</b>	<b>1322</b>	<b>652</b>	<b>670</b>		<b>40</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык	-, Э	104	2	78	35	43			24	34	44/2							
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	119	2	117	67	50				51	66/2							
ОУД.03.	Математика	-, Э	169	4	141	58	83			24	51	90/4							
ОУД.04	Иностранный язык	-, ДЗ	119	2	117	0	117				51	66/2							
ОУД.05	Информатика	-, ДЗ	80	2	78	25	53				34	44/2							
ОУД.06	Физика	-, ДЗ	82	4	78	38	40				34	44/2							
ОУД.07 У	Химия	ДЗ	119	2	117	67	50				51	66/2							
ОУД.08 У	Биология	-, Э	154	4	126	75	54			24	50	76/4							
ОУД.09	История	-, ДЗ	160	4	156	147	6				68	88/4							
ОУД.10	Обществознание	-, ДЗ	80	2	78	56	22				34	44/2							
ОУД.11	География	ДЗ	44	4	40	22	18				40/4								
ОУД.12	Физическая культура	3,ДЗ	82	4	78	0	78				34	44/4							
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	82	4	78	30	48				34	44/4							

*	Выполнение индивидуального проекта по учебной дисциплине		40						40			40						
<b>ДУДКВ</b>	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору</b>																	
ДУДКВ.01	Родной язык / Родная литература	ДЗ	42	2	40	32	8				40/2							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4з/11д з/-</b>	<b>662</b>	<b>20</b>	<b>642</b>	<b>330</b>	<b>312</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>174</b>	<b>72</b>	<b>214</b>	<b>26</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	2	60	48	12						60	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	82	2	80	44	36						28	52	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	62	2	60	54	6						28	32	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	50	2	48	42	6						0	0	0	48	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	50	2	48	12	36						0	0	0	48	0	0
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	62	2	60	12	48						26	34	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	62	2	60	12	48						0	0	0	38	22	0
ОП.08	Физическая культура	з,з,з,дз	60		60	2	58						14	16	10	16	4	0
ОП.09	Охрана труда	дз	60	2	58	52	6						0	20	38	0	0	0
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	дз	62	2	60	36	24						0	20	24	16	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	дз	50	2	48	16	32						0	0	0	48	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>- /7дз/13 э</b>	<b>3694</b>	<b>54</b>	<b>636</b>	<b>366</b>	<b>270</b>	<b>2808</b>	<b>26</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>456</b>	<b>618</b>	<b>540</b>	<b>578</b>	<b>586</b>	<b>666</b>

ПМ.00	Профессиональные модули	- /7дз/13 э	3694	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	492	8	96	60	36	360	4	16			456					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	Э компл.	41	8	32	32	0		1				32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		83	8	64	28	36		3	8			64					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144					144					144					
ПП.01	Производственная практика	компл.	216					216					216					
ДЭ ПМ.01	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	650	6	114	66	48	504	4	18				618				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	37		36	36	0		1					36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		99	10	78	30	48		3	8				78				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144					144						144				
ПП.02	Производственная практика	компл.	360					360						360				
ДЭ ПМ.02	Демонстрационный экзамен	Э	10							10								

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	652	12	108	60	48	504	4	16					540			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	41	8	32	32	0		1						32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		99	12	76	28	48		3	8					76			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144					144							144			
ПП.03	Производственная практика	компл.	360					360							288	72		
ДЭ ПМ.03	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	534	4	74	38	36	432	4	16					506			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э компл.	41	8	32	32	0		1						32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		53		42	6	36		3	8					42			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144					144							144			
ПП.04	Производственная практика	компл.	288					288							288			
ДЭ ПМ.04	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								



	<b>ВСЕГО</b>	<b>5з/27д з/16э</b>	<b>5904</b>							<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>738</b>
<b>Государственная итоговая аттестация – 72 часа (2 недели) Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен (по графику) Промежуточная аттестация указана с демонстрационными экзаменами по профессиональным модулям</b>				<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>252</b>	<b>288</b>	<b>180</b>	<b>288</b>	<b>180</b>	<b>90</b>				
					учебной практики	0	0	144	144	144	144	288	144				
					производ. практики	0	0	216	360	288	360	144	432				
					преддипл. практики	0	0	0	0	0	0	0	0				
					экзаменов	0	3	2	2	0	4	3	2				
					дифф. зачетов	0	10	2	4	1	6	4	1				
					зачетов	1	0	1	1	1	1	0	0				

## 6. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер ГАПОУ «Северо-Осетинский торгово-экономический колледж» разработан на основе:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569(с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.);

– Приказа Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 5 мая 2022 г.);

–Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

–Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

–Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

–Устава ГАПОУ «СОГТЭК»;

–Локальных нормативных документов ГАПОУ «СОГТЭК».

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с:

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413(с изменениями и дополнениями от 12 августа 2022 г.);

– Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2022 г. Регистрационный N 71763).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

3. Объём недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе – 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу обучающегося по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объём часов учебного плана.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 30% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания дисциплины и требований к результатам её освоения. Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам.

5. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

6. Продолжительность занятий – группировка парами.

7. ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах ППКРС с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования, руководствуясь Приказом Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 “Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования”.

Общеобразовательный цикл содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и состоит из базовой части предметов русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности и индивидуального проекта. Вариативная часть направлена на углубление обучения по предметам Химия, Биология и ввод элективных курсов (Родная литература/Родной язык).

Теоретическое обучение в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю составляет 1476 часов. Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 885 часов (60%), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 591 час (40%) от общего объема цикла.

Индекс	Наименование предметов	Объём ОП		
			Обяз. часть	Вар. часть
<b>СО</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1476</b>	<b>885</b>	<b>591</b>
<b>ООД</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>			
ООД.01	Русский язык	104	80	24
ООД.02	Литература	119	117	2
ООД.03У	Математика	169	117	52
ООД.04	Иностранный язык	119	117	2
ООД.05	Информатика	80	39	41
ООД.06.	Физика	82	78	4



ООД.07. У	Химия	119	39	80
ООД.08.У	Биология	154	39	115
ООД.09	История	160	53	110
ООД.10	Обществознание	80	48	27
ООД.11	География	44	39	5
ООД.12	Физическая культура	82	78	4
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	82	39	43
*	Индивидуальный проект	40		40
<b>ДУПКВ</b>	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору</b>			
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература	42		42

Обучение ведётся по 6-дневной учебной неделе.

Учебный план сформирован с учетом естественно-научного профиля получаемой профессии за счет введения профильных предметов (предметов, изучаемых на углубленном уровне: Химия, Биология), соответствующих по содержанию, целям и задачам, личностным результатам ФГОС СОО и познавательным универсальным учебным действиям.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации, возможность преподавания и изучения родного языка из числа языков народов Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по курсам и семестрам.

Изучение Родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план технологического профиля обучения содержит 14 учебных предметов, в том числе 13 обязательных учебных предметов:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной учебной дисциплины.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведённого на освоение соответствующих учебных

дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов (ДЗ) и экзаменов (Э): дифференцированные зачёты – за счёт времени, отведённого на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счёт времени экзаменационной сессии, установленной графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрена только однократно – по окончании освоения программ учебных дисциплин, кроме физической культуры. Зачёты по физкультуре проводятся каждый семестр: в первом семестре – зачёт (З), во втором семестре – ДЗ.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам ООД.01 Русский язык и ООД.04 Математика в письменной форме, по профильной дисциплине ООД.08 Биология – в устной форме.

Количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10 (без учёта зачётов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменационной сессии, на которую отводится 2 недели во 2 семестре, 72 часа распределяются на 3 экзамена и включают в себя непосредственно экзамены, консультации к экзаменам и самостоятельную работу.

№		пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	
1	экзамен				4											4
	консультации		6	6												12
	самостоятельная работа	6		2												8
2	экзамен									4						4
	консультации						6		6							12
	самостоятельная работа					6			2							8
3	экзамен													8		8
	консультации										6	4				10
	самостоятельная работа									6						6
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>#</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>#</b>	<b>72</b>

8. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из обязательной и вариативной части.

Вариативная часть использована на увеличение объема образовательной нагрузки общепрофессиональных дисциплин, введение в план учебного процесса двух новых профессиональных модулей: ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели; ПМ.07 Технология ресторанного сервиса.

Данные изменения внесены в базовый учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для получения обучающимися более глубоких, разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания республики.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;

### **Практика:**

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 28 недель (1008 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов),

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 4 недели (144 часа).

ПМ.07 Технология ресторанного сервиса – 4 недели (144 часов).

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в объеме 50 недель (1800 часов), проводится концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 6 недель (216 часов),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 10 недель (360 часов),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 10 недель (360 часов),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 8 недель (288 часов),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 12 недель (432 часа),

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 4 недели (144 часа).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ «СОГТЭК».

По завершению профессиональных модулей проводится комплексный экзамен по междисциплинарным курсам и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования.

Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) в объеме 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.