

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессионального образовательное учреждение
Свердловской области
«Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Режевской
политехникум»

 /С.А.Дрягилева /
«13» 05 2024 № 171 -ОД

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии*
среднего профессионального образования
ФП «Профессионалитет»
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
по профессии 43.01.09
Повар, кондитер
на **2024-2028** учебный год
Квалификация: Повар, Кондитер

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года
10 мес.

Срок освоения по программе

«Профессионалитет»-3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования.

Область профессиональной деятельности-

33 Сервис, оказание услуг населению.

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Реж
2024 г.

к УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

4. Приказа Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями пр.№732 от 12.08.2022г. Министерством просвещения РФ);

6. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. №66211);

9. Приказа Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 г. №336 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления 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 РФ от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

10. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

11. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ № 885/390 от 5.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик ФУМО, 2018 г.

2. Письмо Министерства просвещения РФ о рекомендациях по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО от 01.03.2023 г. № 05-592;

3. Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства просвещения РФ № 1014 от 23.11.2022 г.;

4. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

5. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

6. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

7. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

8. Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, утвержденных Министерством просвещения РФ, опубликованных на сайте Министерства просвещения РФ 14 апреля 2021г.;

9. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО (с уточнениями от 25.05.2017г.)

10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания (зарегистрировано в Минюсте РФ 29.01.2021г. №62296»;

11. Санитарные правила СП 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. №28;

12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

13. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 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;

Учебный план имеет следующую структуру:

-Общеобразовательный цикл:

- Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

В том числе Государственная итоговая аттестация, которая завершается при освоении квалификации квалифицированного рабочего;

-График промежуточной аттестации;

-График учебного процесса.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

- Шестидневная рабочая неделя;

продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется 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. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации».

- организация консультаций - групповые и индивидуальные из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану;

- каникулы запланированы в объеме 24 недели, ежегодно с 1 по 2 курс по 11 недель, из них в зимний период по 2 недели, 3 курс-2 недели в зимний период.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общеобразовательных дисциплин практическая подготовка составляет 44%, общепрофессиональных дисциплин - 70%, в рамках профессионального цикла- 89%.

1.3. 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 составляет 1476 часов (41 неделя).

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Министерства просвещения РФ по получению среднего общего образования в рамках получения СПО.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: иностранный язык, химия.

Выполнение индивидуального проекта заложено в рамках учебного исследования и выполняется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта с учетом получаемой профессии: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Иностранный язык», «Химия».

Основные общеобразовательные учебные дисциплины:

| № | Предметная область | Учебный предмет | Уровень |
|----|---|---------------------------------------|-------------|
| 1 | Русский язык и литература | Русский язык | базовый |
| 2 | | Литература | Базовый |
| 3 | Иностранные языки | Иностранный язык | Углубленный |
| 4 | Математика, и информатика | Математика | Базовый |
| 5 | | Информатика | Базовый |
| 6 | Общественные науки | История | Базовый |
| 7 | | Обществознание | Базовый |
| 8 | | География | Базовый |
| 9 | Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности | Физическая культура | Базовый |
| 10 | | Основы безопасности жизнедеятельности | Базовый |
| 11 | Естественные науки | Физика | Базовый |

| | | | |
|----|----------------------|-----------------------|-------------|
| 12 | | Химия | Углубленный |
| 13 | | Биология | Базовый |
| | Учебное исследование | Индивидуальный проект | |

1.4. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 4428ч., из них 2268 ч. инвариантная часть, а вариативная часть – 2160ч. (что составляет 49%)

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «Режевской политехникум» так и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ПКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла, в том числе дополнительный блок ДБ;
- государственная итоговая аттестация с присуждением квалификации.

В результате освоения образовательной программы у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере».

ВД.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями И регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входит производственная практика. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 2304 часа (64 недели), что составляет 57% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента –11 недель (396 часов),

- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 4 недели (144 часа),

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

- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 8 недель (288 часов),

- ДБ ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели -216 часов (6 недель),

- ДБ ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы- 252 часов (7 недель),

- ДБ ПМ.08 Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей – 792 ч. (22 недели).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

По завершению МДК профессиональных модулей: ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ДПБ ПМ.08 проводится экзамен, в форме демонстрационного экзамена. Профессиональный модуль ДПБ ПМ.06 оценивается в форме комплексного зачета, который проводится на местах прохождения производственного обучения и объединяя вопросы как теоретического обучения (Мдк 06.01) так и задания практических умений. Производственная практика всех профессиональных модулей завершается зачетом (кроме ДБ ПМ.06).

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам

СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

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

В учебную программу введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Дисциплины ОП.09 и ООД 01.09 «Физическая культура» для обучающихся с инвалидностью, лиц с ОВЗ и лиц, имеющих ограничения по физическим занятиям проводятся с учетом состояния их здоровья.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 4428 ч. (2 г.10 мес.), из них инвариантная часть – 2268 ч, вариативная часть -2160ч. (49%)

Изменения в учебном плане

| № | Цикл | Нововведения | Индекс | Наименование дисциплины | Уменьшение часов | Увеличение часов за счет вариативной составляющей. | Обоснования |
|---|-----------------------|--|--------|---|------------------|--|---|
| | Общепрофессиональный | Увеличен объем учебного времени | ОП.05 | Основы калькуляции и учета. | | 4 | По рекомендации работодателей для формирования знаний и умений по расчету необходимого сырья для новых блюд. |
| | Общепрофессиональный | Уменьшен объем учебного времени | ОП.09 | Физическая культура | 4 | | По рекомендации работодателей. |
| | Профессиональный цикл | Уменьшен объем учебного времени за счет отмены учебной практики | ПМ.01. | ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации п/ф | 72 | | По рекомендации работодателей, учебная практика по данному модулю считается не эффективной, так как все предприятия с полным циклом производства и п/ф отдельно не реализуются. |
| | Профессиональный цикл | Перераспределение объема учебного времени, отмена учебной практики и увеличение объема производственной практики | ПМ.02 | ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | | По рекомендации работодателей, т.к. производственная практика дает больше производственных навыков и профессионального опыта. |
| | Профессиональный цикл | Уменьшение и перераспределение объема учебного времени, отмена учебной практики и увеличение | ПМ.03 | ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного | 36 | | По рекомендации работодателей, т.к. производственная практика дает больше производственных навыков и профессионального опыта. |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------------|---|---------------|----|--|--|
| | | объем производственной практики. | | ассортимента. | | | |
| Профессиональный цикл | Перераспределение объема учебного времени, отмена учебной практики и увеличение объема производственной практики | ПМ.04 | ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | | | | По рекомендации работодателей, т.к. производственная практика дает больше производственных навыков и профессионального опыта. |
| Профессиональный цикл | Уменьшение и перераспределение объема учебного времени, отмена учебной практики и увеличение объема производственной практики. | ПМ.05 | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 72 | | | По рекомендации работодателей, т.к. производственная практика дает больше производственных навыков и профессионального опыта. |
| Дополнительный блок (ДБ) | | | | | | | |
| Общепрофессиональный цикл. | Введение новой дисциплины | ОП.10 | Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания | | 36 | | По запросу работодателей для формирования знаний для эффективной работы предприятия и повышения его конкурентоспособности. Для повышения профессиональной активности. |
| Общепрофессиональный цикл. | Введение новой дисциплины | ОП.11 | Деловая культура и антикоррупционное поведение | | 36 | | Для формирования общей компетенции ОК.11. и для умения вести деловой стиль переговоров и увеличить уровень коммуникативных способностей. Выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности |

| | | | | | |
|---------------------------|---------------------------|-------|--|-----|--|
| Общепрофессиональный цикл | Введение новой дисциплины | ОП.12 | Психология профессиональной деятельности (для людей с инвалидностью и ОВЗ: «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности») | 36 | Для умения разрешать стрессовые, конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, для успешной адаптации в новом коллективе. Для адаптации и формирования трудовой успешности и уверенности обучающихся-инвалидов и лиц с овз. |
| Общепрофессиональный цикл | Введение новой дисциплины | ОП.13 | Кухня народов России. | 36 | По запросу работодателей для изучения кухонь различных народов, проживающих на территории России в целях удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона |
| Общепрофессиональный цикл | Введение новой дисциплины | ОП.14 | Кухня народов мира. | 36 | По запросу работодателей для изучения кухонь народов мира и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами. |
| Общепрофессиональный цикл | Введение новой дисциплины | ОП.15 | Рисование и лепка. | 36 | С целью формирования у обучающихся навыков и профессионального вкуса по оформлению блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. |
| Общепрофессиональный цикл | Введение новой дисциплины | ОП.16 | Финансовая грамотность и основы предпринимательства. | 36 | Для формирования у обучающихся стойких знаний финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина закладывает основы знаний для развития собственного бизнеса. Для формирования ОК.11 |
| Профессиональный цикл | Введение нового модуля | ПМ.06 | ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели. | 272 | По запросу работодателей, для формирования профессиональных навыков по работе с шоколадом, карамелью, по украшению кондитерских изделий и блюд. |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------------|--------|---|--|------|---|
| | | | | <p>В том числе: Мдк 06.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.-56ч. Производственная практика-216ч.</p> | | | |
| | | Введение нового модуля | ПМ.07. | <p>ПМ.07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий различного ассортимента и пиццы. В том числе: Мдк 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий различного ассортимента и пиццы-52ч. Мдк 07.02. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания- 36 Производственная практика-252ч.</p> | | 340 | По запросу работодателей, для формирования профессиональных умений и навыков по изготовлению разнообразного ассортимента мучных кулинарных изделий и пиццы. Для формирования умений по работе со специализированными программами. |
| | | Введение нового модуля | ПМ.08. | <p>ПМ.08. Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных</p> | | 1476 | |

| | | | | | | |
|--|-------|--|--|-----|------|--|
| | | | <p>изделий в соответствии с гастрономическими тенденциями по запросу работодателей</p> <p>В том числе:</p> <p>Мдк 08.01. Приготовление, оформление и презентация хлеба и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий-216 ч.</p> <p>Мдк 08.02. Приготовление, оформление и презентация авторских блюд и кулинарных изделий с применением инновационных технологий- 252ч.</p> <p>Мдк 08.03. Приготовление, оформление и презентация блюд здорового питания для различных категорий граждан-216ч.</p> <p>Производственная практика-792ч.</p> | | | |
| | Итого | | | 184 | 2344 | |

Итого часов отданных на вариативную составляющую 2160ч.

2. 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 профилю специальности | преддипломная <i>в т.ч. региональная практика</i> | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 39 | | 2 | - | | - | 11 | 52 |
| II курс | 26 | | 15 | - | | - | 11 | 52 |
| III курс | 16 | | 25 | - | | - | 11 | 52 |
| IV курс | 17 | | 22 | | | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 98 | | 64 | - | | 2 | 35 | 199 |

3.1 График промежуточной аттестации по семестрам.

| 1 семестр | | | 2 семестр | | |
|--|------------|--|---|--|---|
| Экзамены | Диф.зачеты | зачеты | Экзамены | Диф.зачеты | зачеты |
| 1. Русский язык 2. Кухня народов России. 3. Техническое оснащение и организация рабочего места | | Физическая культура 1. Охрана труда | 1. Основы товароведения продовольственных товаров. 2. Кухня народов мира 3. Мдк 01.01-01.02 4. МДК 02.01-02.02 5. Иностранный язык. | Физическая культура 1. Литература. 2. Физика 3. География 4. Обществознание. | 1. Рисование и лепка. 2. Психология профессиональной деятельности / Психологическая адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью / Формирование трудовой успешности |

8 экзаменов / 7 зачетов

| 3 семестр | | | 4 семестр | | |
|----------------|---|------------------------------------|--|--|-------------|
| Экзамены | Диф.зачеты | зачеты | Экзамены | Диф.зачеты | Зачеты |
| 1. Математика. | 1. Мдк 07.02. 2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. 3. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. | Физическая культура 1. ПП пм.01 | 1. Мдк 04.01-04.02 3. ДЭ ПМ 02 4. Химия. | Физическая культура 1. Биология. 2. Информатика. 3. Основы безопасности жизнедеятельности. 4. История. 5. Индивидуальный проект | 1. ПП пм.02 |

4 экзаменов / 10 зачетов

| 5 семестр | | | 6 семестр | | |
|--|--|--|---|--------------------------------|---|
| Экзамены | Диф.зачеты | зачеты | Экзамены | Диф.зачеты | Зачеты |
| 1. Мдк 03.01-03.02. 2. Мдк 07.01 3. ДЭ пм. 04. | 1.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. 2. Безопасность жизнедеятельности. | 1. ПП пм.04. 2.Деловая культура и антикоррупционное поведение | 1. Иностраный язык в профессиональной деятельности 2. Мдк 05.01-05.02 3. ДЭ пм. 05 4.ДЭ пм. 03 | 1. Основы калькуляции и учета. | 1. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности 2. ПП пм.05 3. ПП пм.07 4. ПП пм.03 5. ПП пм.06 |

7 экзаменов/ 10 зачетов

| 7 семестр | | | 8 семестр | | |
|--------------|------------|--------|---|------------|------------|
| Экзамены | Диф.зачеты | зачеты | Экзамены | Диф.зачеты | Зачеты |
| 1. Мдк 08.01 | | | 1. Мдк 08.02 2. Мдк 08.03 3. ДЭ ПМ.08 | | 1.ПП ПМ.08 |

4 экзаменов/ 1 зачетов

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

| № | Наименование | Номер кабинета |
|----------|---|-----------------------|
| | Кабинеты | |
| 1 | Химии, биологии | 211 (Калинина) |
| 2 | Микробиологии, санитарии и гигиены | 19 (Трудовая) |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда | 42Трудовая) |
| 4 | Товароведения продовольственных товаров | 2 (Трудовая) |
| 5 | Физики | 15 (Трудовая) |
| 6 | Обществознания | 39 (Трудовая) |
| 7 | Информатики | 37 (Трудовая) |
| 8 | Русского языка и литературы | 11 (Трудовая) |
| 9 | Математики | 308 (Калинина) |
| 10 | Технического оснащения и организации рабочего места | 2 (Трудовая) |
| 11 | Иностранных языков | 39 (Трудовая)) |
| 12 | Технологии кулинарного и кондитерского производства | 2 (Трудовая) |
| 13 | Истории | 39 (Трудовая) |
| 14 | Общепрофессиональных дисциплин | 12 (Трудовая) |
| | Лаборатории | |
| 5 | Учебная кухня ресторана | 1 (Трудовая) |
| 6 | Учебный кондитерский цех | 5 (Трудовая) |
| | Спортивный комплекс | |
| 7 | Спортивный зал | (Трудовая) |
| 8 | Тренажерный зал | (Трудовая) |
| | Залы | |
| 1 | Библиотека | (Трудовая) |
| 2 | Читальный зал с выходом в сеть интернет | (Трудовая) |
| 3 | Актный зал | (Трудовая) |

