

Утверждаю:

Директор Государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
Республики Крым «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

  
Е.С.Назарова  
«26» мая 2022 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

(код)

(наименование профессии)

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок освоения ППКРС:** 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Год начала подготовки по учебному плану:** 2022г.

**Профиль получаемого профессионального образования:** естественнонаучный

**Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. №1569**

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

| <b>Курсы</b>    | <b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b> | <b>Учебная практика</b> | <b>Производственная практика</b> | <b>Промежуточная аттестация</b> | <b>Государственная итоговая аттестация</b> | <b>Каникулы</b> | <b>Всего</b> |
|-----------------|---|-------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--|-----------------|--------------|
| <b>1</b>        | <b>2</b>  | <b>3</b>                | <b>4</b>                         | <b>5</b>                        | <b>6</b>                                   | <b>7</b>        | <b>8</b>     |
| <b>I курс</b>   | 40  | 0                       | 0                                | 1                               | 0  | 11              | <b>52</b>    |
| <b>II курс</b>  | 31  | 4                       | 3                                | 3                               | 0  | 11              | <b>52</b>    |
| <b>III курс</b> | 12  | 14                      | 14                               | 1                               | 0  | 11              | <b>52</b>    |
| <b>IV курс</b>  | 14  | 9                       | 15                               | 1                               | 2  | 2               | <b>43</b>    |
| <b>Всего</b>    | 97  | 27                      | 32                               | 6                               | 2  | 35              | 199          |

## 2. План учебного процесса.

План учебного процесса ГБПОУ РК "Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна" по профессии 43.01.09 Повар, кондитер **2021-2025**

Срок обучения - 3 года 10 месяцев

| Индекс        | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации |             | Объем образовательной программы     |                        |   |            |                         |                       |                  |                  | Распределение обязательной аудиторной нагрузки |              |                          |                                       |                  |                  |                  |                  |                  |    |    |
|---------------|--|--------------------------------|-------------|-------------------------------------|------------------------|---|------------|-------------------------|-----------------------|------------------|------------------|--|--------------|--------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----|----|
|               |  |                                |             | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |   |            |                         |                       |                  |                  | I курс   |              | II курс                  |                                       | III курс         |                  | IV курс          |                  |                  |    |    |
|               |  |                                |             | ВСЕГО                               | самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |            |                         |                       |                  |                  | По практикам производственной и учебной        | Консультации | Промежуточная аттестация | по курсам и семестрам (час.в семестр) |                  |                  |                  |                  |                  |    |    |
|               |  |                                |             |                                     |                        | По учебным дисциплинам и МДК                |            | Теоретического обучения | лаб. и практ. занятий | 1 сем. 17 недель | 2 сем. 24 недели |  |              |                          | 3 сем. 17 недель                      | 4 сем. 24 недели | 5 сем. 17 недель | 6 сем. 24 недели | 7 сем. 17 недель | 8 сем. 24 недели |    |    |
| 1             | 2  | 3                              | 4           | 5                                   | 6                      | 7   | 8          |                         |                       |                  |                  | 9  | 10           | 11                       |                                       |                  |                  |                  |                  |                  | 12 | 13 |
| <b>О.00</b>   | <b>Общеобразовательный цикл</b>  |                                |             | <b>2052</b>                         |                        | <b>2052</b>                                 |            |                         |                       |                  | 108              | 522  | 702          | 422                      | 406                                   | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |
|               | <b>Общие учебные дисциплины</b>  |                                |             | <b>1325</b>                         |                        |   |            |                         |                       | 56               | 14               | 303  | 450          | 257                      | 315                                   | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |
| <b>ОУД 01</b> | <b>Русский язык и литература</b>                                       |                                |             |                                     |                        | <b>332</b>                                  | <b>322</b> | <b>10</b>               | <b>0</b>              | <b>16</b>        |                  | <b>68</b>                                      | <b>101</b>   | <b>73</b>                | <b>90</b>                             |                  |                  |                  |                  |                  |    |    |
| ОУД 01.01     | Русский язык   |                                | -/-/Э/-/-/- | 155                                 |                        | 155   | 148        | 7                       |                       | 10               | 4                | 34   | 44           | 38                       | 39                                    | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |
| ОУД 01.02     | Литература   | -/-/ДЗ/-/-/-                   |             | 177                                 |                        | 177   | 174        | 3                       |                       | 6                |                  | 34   | 57           | 35                       | 51                                    | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |
| ОУД 02        | Иностранный язык   |                                | -/-/Э/-/-/- | 193                                 |                        | 193   | 171        |                         |                       | 14               | 6                | 61   | 49           | 38                       | 45                                    | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |
| ОУД 03        | Математика   |                                | -/-/Э/-/-/- | 268                                 |                        | 268   | 268        |                         |                       | 12               | 4                | 50   | 88           | 55                       | 75                                    | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |
| ОУД 04        | История  | -/-/ДЗ/-/-/-                   |             | 181                                 |                        | 181   | 181        | 0                       |                       | 4                |                  | 34   | 74           | 37                       | 36                                    | 0                | 0                | 0                | 0                |                  |    |    |

|              |   |                      |                     |            |            |            |            |                 |   |           |           |           |            |           |           |           |           |            |            |
|--------------|---|----------------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|-----------------|---|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| ОУД 05       | Физическая культура   | З/З/З/ДЗ/-/-<br>/-/- |                     | 201        |            | 201        | 10         | 19<br>1         |   | 4         |           | 34        | 64         | 34        | 69        | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОУД 06       | Основы безопасности жизнедеятельности   | -/ДЗ/-/-/-/-<br>/-   |                     | 108        |            | 108        | 78         | 30              |   | 4         |           | 56        | 52         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОУД 18       | Астрономия  | -/-/ДЗ/-/-/-<br>/-   |                     | 42         |            | 42         | 30         | 12              |   | 2         |           | 0         | 22         | 20        | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
|              | <b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>                                   |                      |                     | 659        |            | 659        | 353        | 12<br>1         |   | 28        | 6         | 183       | 220        | 165       | 91        | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОУД 07       | Информатика (профиль)   | -/-/-/ДЗ/-/-<br>/-   |                     | 146        |            | 146        | 66         | 80              |   | 6         |           | 20        | 45         | 32        | 49        | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОУД 09       | Химия (профиль)   |                      | -/-/-/Э/-/-<br>/-/- | 220        |            | 220        | 196        | 24              |   | 14        | 6         | 62        | 72         | 44        | 42        | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОУД 10       | Обществознание  | -/-/ДЗ/-/-/-<br>/-   |                     | 185        |            | 185        | 185        |                 |   | 4         |           | 47        | 49         | 89        | 0         |           |           |            |            |
| ОУД 15       | Биология (профиль)  | -/ДЗ/-/-/-/-<br>/-   |                     | 108        |            | 108        | 91         | 17              |   | 4         |           | 54        | 54         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
|              | <b>Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией</b> |                      |                     | 68         |            | 68         | 0          | 0               | 0 | 4         | 0         | 36        | 32         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОУД 19       | Родная литература   | -/ДЗ/-/-/-/-<br>/-   |                     | 68         |            | 68         | 0          |                 |   | 4         |           | 36        | 32         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
|              | Индивидуальный проект   |                      |                     | 0          |            | 0          |            |                 |   |           |           | 0         | 0          | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>  |                      |                     | <b>615</b> | <b>113</b> | <b>502</b> | <b>241</b> | <b>23<br/>1</b> |   | <b>26</b> | <b>12</b> | <b>72</b> | <b>104</b> | <b>67</b> | <b>53</b> | <b>52</b> | <b>12</b> | <b>133</b> | <b>122</b> |
| ОП.01        | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены   | -/ДЗ/-/-/-/-         |                     | 70         | 14         | 56         | 33         | 23              |   | 2         |           | 30        | 40         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОП.02        | Основы товароведения продовольственных товаров  |                      | -/Э/-/-/-/-<br>/-   | 64         | 12         | 52         | 32         | 20              |   | 4         | 6         | 0         | 64         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места  | -/-/-/ДЗ/-/-/-<br>/- |                     | 84         | 16         | 68         | 48         | 20              |   | 2         | 0         | 0         | 0          | 51        | 33        | 0         | 0         | 0          | 0          |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности   | -/-/-/-/-/-<br>/ДЗ   |                     | 60         | 12         | 48         | 28         | 20              |   | 2         |           | 0         | 0          | 0         | 0         | 0         | 0         | 32         | 28         |
| ОП.05        | Основы калькуляции и учета  | -/-/-/-/ДЗ/-<br>/-   |                     | 42         | 8          | 34         | 22         | 12              |   | 2         |           | 0         | 0          | 0         | 0         | 42        | 0         | 0          | 0          |

|              |   |                   |                   |             |            |             |            |    |         |           |           |          |           |            |            |            |            |            |            |
|--------------|---|-------------------|-------------------|-------------|------------|-------------|------------|----|---------|-----------|-----------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.06        | Охрана труда  |                   | Э/-/-/-/-/-/-     | 42          | 8          | 34          | 22         | 12 |         | 4         | 6         | 42       | 0         | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |            |
| ОП.07        | Иностранный язык в профессиональной деятельности  | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ  |                   | 44          | 8          | 36          | 2          | 34 |         | 2         |           | 0        | 0         | 0          | 0          | 0          | 0          | 17         | 27         |
| ОП.09        | Физическая культура   |                   |                   | 40          | 4          | 36          | 5          | 31 |         | 2         |           | 0        | 0         | 0          | 0          | 10         | 12         | 12         | 6          |
| ОП.08        | Безопасность жизнедеятельности  | -/-/-/ДЗ/-/-/-/-  |                   | 36          | 7          | 29          | 11         | 18 |         | 2         |           | 0        | 0         | 16         | 20         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ОП.10        | Информационные технологии в профессиональной деятельности   | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ  |                   | 64          | 12         | 52          | 21         | 31 |         | 2         |           | 0        | 0         | 0          | 0          | 0          | 0          | 19         | 45         |
| ОП.11        | Организация обслуживания в ресторане  | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ  |                   | 33          | 6          | 27          | 17         | 10 |         | 2         |           | 0        | 0         | 0          | 0          | 0          | 0          | 17         | 16         |
| ОП.12        | Психология личности и профессиональное самоопределение  | -/-/-/-/-/-/-/З/- |                   | 36          | 6          | 30          | 20         | 10 |         | 0         |           | 0        | 0         | 0          | 0          | 0          | 0          | 36         | 0          |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>  |                   |                   | <b>2949</b> | <b>158</b> | <b>2791</b> | <b>411</b> |    |         | <b>40</b> | <b>30</b> | <b>0</b> | <b>40</b> | <b>123</b> | <b>297</b> | <b>542</b> | <b>834</b> | <b>461</b> | <b>652</b> |
| ПМ.01        | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |                   |                   | 350         | 24         | 326         | 62         | 48 | 21<br>6 |           |           | 0        | 40        | 123        | 187        | 0          | 0          | 0          | 0          |
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                         |                   | -/-/ -/Эк/-/-/-/- | 32          | 4          | 28          | 10         | 18 |         | 4         | 3         | 0        | 8         | 8          | 16         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                       |                   | -/-/ -/Эк/-/-/-/- | 102         | 20         | 82          | 52         | 30 |         | 4         | 3         | 0        | 32        | 43         | 27         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| УП.01        | Учебная практика  | -/-/-/ДЗ/-/-/-/-  |                   | 108         |            | 108         |            |    |         |           |           | 0        | 0         | 72         | 36         | 0          | 0          | 0          | 0          |
| ПП.01        | Производственная практика   | -/-/-/ДЗ/-/-/-/-  |                   | 108         |            | 108         |            |    |         |           |           | 0        | 0         | 0          | 108        | 0          | 0          | 0          | 0          |

|           |  |                     |  |     |    |     |     |    |         |   |   |   |   |   |    |     |     |     |     |     |   |   |
|-----------|--|---------------------|--|-----|----|-----|-----|----|---------|---|---|---|---|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|---|---|
| ПМ.02     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента  |                     |  | 844 | 44 | 800 | 104 | 84 | 61<br>2 |   |   |   |   |   | 0  | 0   | 0   | 110 | 266 | 468 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента    | -/-/-/<br>/Эк/-/-   |  | 32  | 4  | 28  | 14  | 14 |         | 4 | 3 | 0 | 0 | 0 | 10 | 22  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента       | -/-/-/<br>/Эк/-/-   |  | 200 | 40 | 160 | 90  | 70 |         | 4 | 3 | 0 | 0 | 0 | 64 | 136 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| УП.02     | Учебная практика   | -/-/-/-/Дз/<br>/-   |  | 288 |    | 288 |     |    |         |   |   | 0 | 0 | 0 | 36 | 108 | 144 | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| ПП.02     | Производственная практика  | -/-/-/-/Дз/<br>/-   |  | 324 |    | 324 |     |    |         |   |   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0   | 324 | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| ПМ.03     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента |                     |  | 471 | 25 | 446 | 70  | 52 | 32<br>4 |   |   | 0 | 0 | 0 | 0  | 177 | 294 | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента   | -/-/-/-/<br>/Эк/-/- |  | 32  | 2  | 30  | 22  | 8  |         | 4 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0  | 12  | 20  | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента      | -/-/-/-/<br>/Эк/-/- |  | 115 | 23 | 92  | 48  | 44 |         | 4 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0  | 57  | 58  | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| УП.03     | Учебная практика   | -/-/-/-/Дз/<br>/-   |  | 144 |    | 144 |     |    |         |   |   | 0 | 0 | 0 | 0  | 108 | 36  | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |
| ПП.03     | Производственная практика  | -/-/-/-/Дз/<br>/-   |  | 180 |    | 180 |     |    |         |   |   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0   | 180 | 0   | 0   | 0   | 0 | 0 |



|   |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---|--|------------------|---|------|-----|------|---|---|---|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ПП.05   | Производственная практика                  | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ |   | 396  | 396 |      |   |   |   |  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 396 |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
|   | Промежуточная аттестация                   |                  |   | 216  | 216 |      |   |   |   |  | 18  | 18  | 0   | 108 | 18  | 18  | 18  | 18  |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Самостоятельная работа  |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ГИА   | Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ) |                  |   | 72   | 72  |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     | 72  |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
| <b>Всего</b>  |  |                  |   | 5904 | 271 | 5633 |   |   |   |  | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
| <p>Учебная практика -936 часов (26 нед.); производственная практика -1152 часов (32 нед.), всего практики - 58 недели</p> <p><b>Государственная (итоговая) аттестация:</b></p> <p>В виде демонстрационного экзамена</p> |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |
|   |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  | дисциплин и МДК      | 594 | 810 | 576 | 612 | 306 | 126 | 270 | 234 |
|   |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  | учебной практики     | 0   | 0   | 72  | 72  | 288 | 216 | 180 | 144 |
|   |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  | производств.практики | 0   | 0   | 0   | 108 | 0   | 504 | 144 | 396 |
|   |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  | экзаменов            | 1   | 1   | 0   | 5   | 1   | 1   | 1   | 1   |
|   |  |                  |   |      |     |      |   |   |   |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  | дифф. зачетов        | 0   | 4   | 2   | 7   | 3   | 2   | 2   | 6   |
| <b>Всего</b>  | зачетов                                    | 1                | 1 | 1    | 1   | 1    | 1 | 2 | 0 |  |     |     |     |     |     |     |     |     |  |                      |     |     |     |     |     |     |     |     |



### 3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. **43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемого в пределах ППКРС, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. На основании Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ ( (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2021).
2. Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ (с изменениями и дополнениями от: 31 декабря 2014 г., 27 октября 2015 г., 3 июля 2016 г., 6 марта, 26 июля 2019 г.)
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» (С изменениями и дополнениями от: 23 сентября 2014 г., 13 мая 2016 г., 9 февраля, 29 ноября 2018 г.)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО. (изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.)

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014г. «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

6. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

7. Примерной ООП СПО ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер;

8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 8 мая 2015г. (с изменениями и дополнениями от: 3 декабря 2019 г.);

9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. (ред. от 17 ноября 2017 г.) N 968"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013г. N 30306) (С изменениями и дополнениями от: 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г);

10. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

11. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» с уточнениями 2017г ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017г.

12. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

13. Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

- «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»,

- «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»

14. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

15. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

16. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»(Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778)

17. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями)

18. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

19. Приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004 N 1312 (ред. от 01.02.2012) "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования"

20. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

21. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

22. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

23. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

24. Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Учебный план предусматривает:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **продолжительность учебной недели** - пятидневная
- **продолжительность занятий** - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, один перерыв 20/30 минут на организацию обеда для всех групп;
- **объем образовательной нагрузки** составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;
- **общая продолжительность каникул** составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 35 недель (по 11 недель на первом, втором и третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвертом курсе);
- **текущий контроль успеваемости** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

- **виды практик:** при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 2052 часов (57 недель)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Общее количество часов учебной практики -936 часов: в том числе

- на первом курсе – 0 часов;
- на втором курсе – 144 часов;
- на третьем курсе – 468 часов;
- на четвертом курсе – 324 часов.

Общее количество часов производственной практики 1152 часа:

- на первом курсе – 0 часов;
- на втором курсе – 108 часа;
- на третьем курсе – 504 часа;
- на четвертом курсе – 540 часов.

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в лабораториях на базе колледжа. Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях общественного питания независимо от их организационно - правовых форм согласно заключенным договорам.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259.

В соответствии с ФГОС СПО ППКРС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - 3 года 10 месяцев. Нормативный срок освоения ППКРС среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели, объем времени выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 2052 часа из расчета:

- на изучение общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1325 часа;
- на изучение по выбору из обязательных предметных областей 659 часов;
- на изучение дополнительных учебных дисциплин - 68 часов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение четырех семестров.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы консультаций.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) формируется из обязательных предметных областей:

- Русский язык и литература;
- Родной язык и литература;
- иностраннные языки;
- общественные науки;

математика и информатика;  
естественные науки;  
физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

На изучение ОБЖ предусмотрено 108 часов; учебная обязательная нагрузка по физической культуре составляет не менее 2 часов в неделю.

Введен предмет Астрономия, как обязательный предмет федерального компонента, предусмотрено 42 часа. (Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089").

Учебное время, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППКРС изучаемые на базовом уровне, из них на общие дисциплины:

- русский язык - литература;
- иностраный язык;
- история;
- физическая культура;
- основы безопасности жизнедеятельности;
- астрономия.

по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом уровне:

обществознание; родная литература;

и профильном уровне: математика; информатика; химия; биология.

В образовательной организации ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» оценивается качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов:

дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по дисциплинам «Русский язык», «Математика» в письменной форме, по профильной дисциплине общеобразовательного цикла «Химия» и Иностранному языку - в устной форме. Задания составляются преподавателями на основании Федерального базисного учебного плана и Методических рекомендаций по проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования по всем учебным предметам в форме государственного выпускного экзамена (письменная форма).

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» («ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015 г. регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г ФГАУ «ФИРО»), с уточнениями 2017г (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 25 мая 2017)

На основе соответствующих примерных программ разработаны рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла.

#### **4.2. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.**

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 часов.

26.05.2022 г. на заседании Педагогического совета (Протокол №5) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с социальным партнером и работодателем ООО «Гости» А.И.Кондрашкиным.

#### **4.3. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части.**



Решением Педагогического совета от 26.05.2022 г. объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 291 часа;
- на междисциплинарные курсы – 213 часа;
- на учебную практику – 432 часа;
- на производственную практику – 432 часа.

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет вариативной части были выделены часы на освоение ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 64 часа, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 33 часа, ОП.12 Психология личности и профессиональное самоопределение – 36 часов.

Распределение часов вариативной части:

| <b>Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов</b>   | <b>Обязательная учебная нагрузка</b> |
|---|--------------------------------------|
| <b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>  | <b>291</b>                           |
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены   | 34                                   |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  | 28                                   |
| ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  | 48                                   |
| ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности   | 24                                   |
| ОП.05 Основы калькуляции и учета  | 10                                   |
| ОП.06 Охрана труда  | 6                                    |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  | 8                                    |
| ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности   | 64                                   |
| ОП.11 Организация обслуживания в ресторане  | 33                                   |
| ОП.12 Психология личности и профессиональное самоопределение  | 36                                   |
| <b>П.00 Профессиональный цикл</b>   |                                      |
| <b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>  | <b>213</b>                           |
| МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                               | 30                                   |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 72                                   |

|  |             |
|--|-------------|
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 19          |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков      | 40          |
| МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий            | 8           |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий               | 44          |
| <b>Учебная практика</b>  | <b>432</b>  |
| <b>Производственная практика</b>   | <b>432</b>  |
| <b>Итого</b>   | <b>1368</b> |

#### 4.4. Формы проведения консультаций.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

#### 4.5. Формы проведения промежуточной аттестации.

При освоении ППКРС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в качестве форм промежуточной аттестации применяются: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 216 часов:

- на 1 курсе предусмотрены - 2 зачета, 4 дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, 2 экзамена.
- на 2 курсе предусмотрены –2 зачета, 9 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, 5 экзамена, в том числе 4 экзамена по общеобразовательным дисциплинам – по русскому языку, математике (в письменной форме), химии, иностранному языку – устно; 1 экзамен, за счет времени, выделенного ФГОС СПО
- на 3 курсе предусмотрены – 2 зачета, 5 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на дисциплину, 2 комплексных экзамена за счет времени, выделенного ФГОС СПО

- на 4 курсе предусмотрены – 2 зачета, 8 дифференцированных зачета (без учета зачетов по физической культуре), 1 экзамен по МДК.04.02, 1 комплексный экзамен по МДК.05.01, МДК 05.02 за счет времени, выделенного ФГОС СПО

#### **4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.**

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 2 недели в конце всего курса обучения с 17.06.2025 г. по 30.06.2025. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.

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

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>   |
|----------|---|
|          | <b>Кабинеты</b>   |
| 1        | Социально-экономических дисциплин;                                |
| 2        | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;           |
| 3        | Товароведения продовольственных товаров;                          |
| 4        | Технологии кулинарного и кондитерского производства;              |
| 5        | Иностранного языка;   |
| 6        | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;                    |
| 7        | Технического оснащения и организации рабочего места.              |
|          | <b>Лаборатории</b>  |
| 1        | Учебная кухня ресторана   |
| 2        | Учебный кондитерский цех  |
|          | <b>Спортивный комплекс</b>  |
| 1        | Спортивный зал  |
| 2        | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3        | Стрелковый тир  |
|          | <b>Залы</b>   |
| 1        | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет               |
| 2        | Актальный зал   |

Заместитель директора по УПР

Р.И. Чуприна

Председатель цикловой комиссии по профессии «Повар-кондитер»

Е.Н. Тригорова

Методист

С.А. Мазниченко