

Утверждаю

Исполняющий обязанности директора

В. П. Ларионова

19 июля 2022



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аургазинский многопрофильный колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1										Семестр 2										Семестр 3									
		формы промежуточной аттестации					Максимальная Самост.(с.р.+и.п.) Консультации					Лекции, уроки Пр. занятия					Промеж. аттестация Индивид. проект					Максим. Самост. Консулт.					Обязательная Консулт.					Лекции, уроки Пр. занятия									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная		Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Консулт.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Консулт.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Консулт.	Лекции, уроки	Пр. занятия		
										в т.ч.	в т.ч.																													в т.ч.	в т.ч.
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)		3	10				2196	36	18	2124	932	1192	18	36	460	36,47	38,25	460	196	264				35,17	448	448	448	210	238				37,06	38,25	448	600	260	340			
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	10				2196	36	18	2124	932	1192	18	36	460	36,47	38,25	460	196	264				35,17	448	448	448	210	238				37,06	38,25	448	600	260	340			
ОДБ	Базовые дисциплины	2	6				1468	18	12	1426	618	808	12	18	378	378	158	220						332	332	332	332	148	184				342	342	342	342	150	192			
ОДБ.01	Русский язык	4					220		6	208	96	112	6		58	58	28	30						50	50	50	50	24	26				42	42	42	42	20	22			
ОДБ.02	Литература	3					216		6	216	132	84			56	56	28	28						64	64	64	64	44	20				96	96	96	96	60	36			
ОДБ.03	Математика	4					292		6	280	124	156	6		72	72	32	40						68	68	68	68	30	38				30	30	30	30	12	18			
ОДБ.04	История	4					242		18	224	148	76	18		62	62	40	22						36	36	36	36	24	12				72	72	72	72	52	20			
ОДБ.05	Астрономия	3					182			182	182				48	48		48						46	46	46	46		46				44	44	44	44		44			
ОДБ.06	Физическая культура	4					182			182	182				38	38	24	14						34	34	34	34	26	8				58	58	58	58	6	52			
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2					172			172	16	156			44	44	6	38						34	34	34	34		34				58	58	58	58	6	52			
ОДБ.08	Иностранный язык	4					584	18	6	554	278	276	6	18	82	82	38	44						116	116	116	116	62	54				168	168	168	168	80	70			
ОДП	Профильные дисциплины	4					238		6	226	114	112	6		24	24	12	12						58	58	58	58	30	28				48	48	48	48	28	26			
ОДП.01	Химия	4					158		18	140	46	94	18		34	34	10	24						58	58	58	58	32	26				66	66	66	66	42	24			
ОДП.02	Информатика	3					188			188	118	70			24	24	16	8						58	58	58	58						108	108	108	108	30	78			
ОДП.03	Биология	2					72			144	36	108			72	72	20	52						72	72	72	72						36	36	36	36	10	26			
ОО	Предлагаемые ОО	3					72			72	20	52			72	72	20	52						72	72	72	72						36	36	36	36	10	26			
ОО.01	Баширский язык (государственный)	4					72			72	16	56			72	72	16	56						72	72	72	72						36	36	36	36	10	26			
ОО.02	Родной язык (или Родная литература)	4					72			72	16	56			72	72	16	56						72	72	72	72						36	36	36	36	10	26			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	27				3636	38	30	3538	1130	752	30		160	160	8	8						396	396	396	396	4	6				12	12	12	12	8	4			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	15					952	20		932	514	418			160	160	8	8						128	128	128	128	92	36				12	12	12	12	8	4			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2					60	2		58	44	14			36	36	2	8						24	24	24	24	18	6				48	48	48	48	8	4			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2					72	2		70	56	14			40	40	2	8						32	32	32	32	26	6				66	66	66	66	4	4			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1					44	2		42	30	12			44	44	2	12															108	108	108	108	8	4			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	7					60	2		58	36	22			40	40	2	10															36	36	36	36	10	26			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5					76	2		74	50	24			40	40	2	10															36	36	36	36	10	26			
ОП.06	Охрана труда	1					40	2		38	28	10			40	40	2	10															36	36	36	36	10	26			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8					78	2		76	16	60			40	40	2	10															36	36	36	36	10	26			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4					50	2		48	8	40			40	40	2	10															36	36	36	36	10	26			
ОП.09	Физическая культура	6					36	2		34	16	18			36	36	2	8															36	36	36	36	10	26			
ОП.10	Рисунк и лепка	7					72			72	48	24			72	72	48	24															36	36	36	36	10	26			
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	6					72			72	48	24			72	72	48	24															36	36	36	36	10	26			
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7					72			72	48	24			72	72	48	24															36	36	36	36	10	26			
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	8					72	2		70	22	48			40	40	2	10															36	36	36	36	10	26			
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности / Психология личности и профессиональное самоопределение	7					72			72	48	24			72	72	48	24															36	36	36	36	10	26			
ОП.15	Экология	7					36			36	24	12			36	36	24	12															36	36	36	36	10	26			
ОП.16	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	7					72			72	40	32			72	72	40	32															36	36	36	36	10	26			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

Максимальная учебная нагрузка	Курс 4																												
	Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8												
	Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции, уроки	в т.ч. Пр.занятия	Промежт. аттестация	Индивиду. проект	Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции, уроки	в т.ч. Пр.занятия	Промежт. аттестация	Индивиду. проект	Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции, уроки	в т.ч. Пр.занятия	Промежт. аттестация	Индивиду. проект					
704	78	52	26	508	4	504	238	122	780	2	12	754	24	10	12	332	8	6	318	202	116	718	6	700	30	22	12		
14																													
4																													
10																													
72																													
72																													
6																													
608	78	52	26	320	2	318	164	82	460	6	448	10	6	6	6														
6	42	28	14																										
142	36	24	12	248	2	246	164	82	22	6	16	10	6																
144																													
258																													
102																													
6																													
318																													
190																													
36																													
10																													
72																													
108																													
6																													
250																													
204																													
36																													
64																													
60																													
72																													
36																													

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег.№ 44898 от 22.12.2016г.)) 43.01.09 Повар, кондитер.

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68; (ст.2,12,12.1,16,58,59,68);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении и введении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 29.06.2017 №613.);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 (ред. от 03.12.2019) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего

профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662)

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12. 2016 г. № 1569

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.02.2017г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- 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;

- Инструктивно-методическое письмо Министерства просвещения РФ № 05-772 от 20.07.2020г. по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Письмо Министерство просвещения РФ от 20.12.2018г. № 03-510 О направлении информации рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках на родных языках из числа языков народов РФ, изучения государственных языков республик РФ, родных языков из числа языков народов РФ, в том числе русского как родного.
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н;
- Устав ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж;

2. Общие положения

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

Учебный план разработан для очной формы обучения.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, и разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными

приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

повар ↔ кондитер.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 67 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (33%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1152
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	448
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	24
ОП.05	Основы калькуляции и учета	44
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	14
ОП.10	Рисунок и лепка	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36

ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	72
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности/Психология личности и профессиональное самоопределение	36
ОП.15	Экология	36
ПЦ	Профессиональный цикл	704
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	14
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	250
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	142
ПП.02.01	Производственная практика	102
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	190
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
УП 03.	Учебная практика	72
ПП.03.	Производственная практика	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	204
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60
УП 04	Учебная практика	36
ПП.04.01	Производственная практика	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар ↔ кондитер»

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	2196	-
Общепрофессиональный цикл	324	448
Профессиональный цикл	1980	704
Государственная итоговая аттестация	72	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724	

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

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

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

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю

- Дифференцированный зачет
- Защита индивидуального проекта

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

- 1 курс - 8 зачетов, 2 экзамена;
- 2 курс - 9 зачетов, 3 экзамена;
- 3 курс - 8 зачетов, 2 экзамена.
- 4 курс - 7 зачетов, 2 экзамена.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

Наименование вида контроля	Семестр	[Семестр проведения контроля]	Наименование дисциплины/МДК
диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		[4]	ПП.01.01 Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		[6]	ПП.02.01 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		[6]	ПП.03.01 Производственная практика: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

4. Общеобразовательный цикл

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

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего

и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

На реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

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

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

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

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

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

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством учителя по выбранной теме в рамках изучаемых учебных предметов истории и информатики в течение первого курса.

5. Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов.

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

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- Психология личности и профессиональное самоопределение
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 50 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 35 часов, что составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

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

6. Профессиональный цикл

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

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

В результате освоения образовательной программы у выпускника будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

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 иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. 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, кролика.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 1656 часов – 71,8 процентов от профессионального цикла образовательной программы и 28,9 %

от общего объема образовательной программы.

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

7. Условия реализации образовательной программы

ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Электронная информационно-образовательная среда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом

расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

8. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

Наименование	
Кабинеты:	
Русского языка и литературы	
Иностранного языка	
Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии	
Физики	
Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности	
Социально-экономических дисциплин	
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
Экологии	
Технологии кулинарного и кондитерского производства	
Товароведения продовольственных товаров	
Лаборатории:	
Химии	
Организации обслуживания	
Технического оснащения и организации рабочего места	
Учебная кухня ресторана	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный зал	
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актный зал	

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Аургазинский
многопрофильный колледж

_____ М.Ш.Худайбердин

« _____ » _____ 2020 г.

ЛИСТ дополнении и изменений к пояснительной записке

Нормативные документы:

1. Приказ Министерство Просвещения РФ № 441 от 28.08.2020, регистрационный № 59771 от 11.09.2020 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464;
2. Приказ Министерство науки и высшего образования РФ № 885/390 от 05.08.2020 рег.№ 59778 от 11.09.202г. «О практической подготовке»;