

Утверждаю  
Директор колледжа

 Ф.Р. Ковалёва  
"22" июня 2026 г.  
МП



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
"Международный колледж сервиса"  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация: повар**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 мес.  
на базе основного общего образования

**2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ**  
 государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
 "Международный колледж сервиса"  
 по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер  
 по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих


**Квалификация: повар, кондитер**  
 Форма обучения - очная  
 Нормативный срок обучения - 1 год 10 мес.  
 на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		
								Всего учебных занятий	в том числе			Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
									теоретического обучения	лабораторные занятия	практические занятия				19 недель	22 недели	19 недель	22 недели
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19								
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1476</b>	<b>570</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>762</b>	<b>0</b>	<b>642</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>52</b>	<b>456</b>	<b>338</b>	<b>258</b>	<b>424</b>
	<i>Базовый уровень</i>																	
ООД.01	Русский язык			2	72	28		62	30		32		4	6	30	42		
ООД.02	Литература				108	42		108	60		48				60	48		
ООД.03	История			3	136	54		128	128				2	6	30	28	78	
ООД.04	Обществознание			4	72	28		62	62				4	6				72
ООД.05	География		2		72	28		70	58		12			2	30	42		
ООД.06	Математика	2		4	232	92		222	122		100		4	6	46	52	46	88
ООД.07	Физическая культура	1	2		72	28		70			70			2	30	42		
ООД.08	Основы безопасности и защиты Родины		1		68	26		60	40		20		2	6	68			
ООД.09	Физика		4		108	42		106	60		46			2				108
ООД.10	Биология	1			72	28		64	38		26		2	6	72			
	<i>Базовый расширенный уровень</i>																	
ООД.11	Иностранный язык		3		144	58		142			142			2	60	28	56	
ООД.12	Информатика	2	4		144	58		142	42		100			2	30	28	26	60
ООД.13	Химия			4	144	58		136	90		46		2	6		28	52	64
	Индивидуальный проект	4			32	0		32	32									32
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>358</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>114</b>	<b>36</b>	<b>112</b>	<b>96</b>
ОП.01	Татарский язык в профессиональной деятельности		1		34	14	0	32			32			2	34			
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности		2		36	14	0	34	18		16			2		36		

ОП.03	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3	4		54	22	0	54			54					26	28	
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			1	40	16	0	32	20		12		2	6	40			
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров			3	40	16	0	32	18		14		2	6		40		
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	40	16	0	32	18		14		2	6	40			
ОП.07	Экономические и правовые основы производственной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		4		34	14	0	32	20		12		2				34	
ОП.08	Основы калькуляции и учета		3		46	18	0	44	20		24		2			46		
ОП.09	Охрана труда		4		34	14	0	32	22		10		2				34	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1082</b>	<b>836</b>	<b>56</b>	<b>414</b>	<b>188</b>	<b>206</b>	<b>20</b>	<b>540</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>114</b>	<b>418</b>	<b>314</b>	<b>236</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>930</b>	<b>722</b>	<b>52</b>	<b>350</b>	<b>164</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>418</b>	<b>314</b>	<b>198</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>156</b>	<b>118</b>	<b>8</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий				36	22	2	32	16	16				2		36		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		2		40	24	6	32	16	16				2		40		
УП.01	Учебная практика				36	36					36					36		
ПП.01	Производственная практика				36	36					36					36		
ПА	Промежуточная аттестация		2		8	0							2	6		8		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>262</b>	<b>202</b>	<b>14</b>	<b>92</b>	<b>44</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				46	24	6	38	18	20				2		46		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2		64	34	8	54	26	28				2		64		
УП.02	Учебная практика				72	72					72					72		
ПП.02	Производственная практика				72	72					72					72		
ПА	Промежуточная аттестация		2		8	0							2	6		8		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>158</b>	<b>124</b>	<b>10</b>	<b>64</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Приготовление, оформление и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				38	24	4	32	12	20				2			38	

МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3		40	28	6	32	16	16				2			40	
УП.03	Учебная практика				36	36						36					36	
ПП.03	Производственная практика				36	36						36					36	
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0							2	6			8	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>156</b>	<b>120</b>	<b>8</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				38	24	4	32	16	16				2			38	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		3		38	24	4	32	16	16				2			38	
УП.04	Учебная практика				36	36						36					36	
ПП.04	Производственная практика				36	36						36					36	
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0							2	6			8	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>198</b>	<b>158</b>	<b>12</b>	<b>66</b>	<b>28</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				40	24	6	32	12	20				2				40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		42	26	6	34	16	18				2				42
УП.05	Учебная практика				36	36						36						36
ПП.05	Производственная практика				72	72						72						72
ПА	Промежуточная аттестация			4	8	0							2	6			8	
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>152</b>	<b>114</b>	<b>4</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>
ОП.10	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		38	22	4	32	12		20			2				38
<b>ДПБ.01</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>114</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ДПБ.ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>114</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ДПБ.МДК.06.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		1		34	20		32	12	20				2	34			

ДПБ.УП.06	Учебная практика				36	36						36			36			
ДПБ.ПП.06	Производственная практика				36	36						36			36			
ПА	Промежуточная аттестация			1	8	0							2	6	8			
	<b>Всего:</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2916</b>	<b>1550</b>	<b>56</b>	<b>2142</b>	<b>1086</b>	<b>206</b>	<b>850</b>	<b>540</b>	<b>38</b>	<b>140</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>756</b>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36			36			36							36
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36			36			36							36
	<b>Итого:</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2952</b>	<b>1550</b>	<b>56</b>	<b>2178</b>	<b>1086</b>	<b>206</b>	<b>886</b>	<b>540</b>	<b>38</b>	<b>140</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>792</b>
											часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)				612	576	540	648
											часов учебной практики				36	108	72	36
											часов производственной практики				36	108	72	72
											ГИА							36
											кол-во экзаменов				4	3	4	4
											кол-во дифференцированных зачетов				3	4	4	6
											кол-во зачетов				1	1	0	1
<b>Государственная итоговая аттестация</b>											<b>Всего</b>							
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена																		
Демонстрационный экзамен (1 неделя)																		

Зам. директора по УР  О.Р. Скальская

3. 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 (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	29	4	4	0	4	0	11	52
2 курс	29	3	4	0	4	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>58</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

3.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

к у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август				к у р с ы	Теор. обучение		Против. (учебная) практика и подотчет к ГИА				ГИА (нед.)	Кани-кулы, нед.	Всего, нед.						
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	всд.		часов	в.т.н. промежуточная аттестация	практика учебная	практика производственная	практика производственная	Стажировка ГИА									
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	27.VII - 02.VIII	9	16	23	31																	
1													0	п		15	=	=							0	0	0	п	п	п					14				=	=	с	=	=	=	=	=	=	=	1	29	1044	4	4	4	0	0	0	0	11	52	
2					0	0	п	п					13	=			=												0	п	п		16				III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	2	29	1044	4	3	4	0	0	0	1	2	43
<b>Итого:</b>																												<b>58</b>	<b>2088</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>																							

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

Практика производственная

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Восные сборы

□

0

п

III

=

с

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

№	Наименование	№
	<b>Кабинеты:</b>	
1	Математики	404
2	Русского языка и литературы	410
3	Истории и обществознания	402
4	Гуманитарных дисциплин	412
5	Химии, микробиологии, санитарии и гигиены	303
6	Иностранного языка	401/409
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности	308/309
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	311
9	Методический	212
	<b>Лаборатории:</b>	
1	Организации обслуживания	221
2	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	312
3	Информационный центр (включая типографию)	111а
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	222
2	Учебный поварской цех	102/103/202
3	Учебный кондитерский цех	203
4	Учебная пекарня	107/207
5	Автоматизированная линия изготовления кулинарной продукции	119
	<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	Спортивный зал	124
2	Тренажерный зал	123
3	Стрелковый тир (электронный)	311
	<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	111
2	Актовый зал	129

## 5. Пояснительная записка к учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - Профессионалитет

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса» разработан на основе:

- Программы деятельности образовательного кластера среднего профессионального образования «Туризм и сфера услуг», 2023 г.;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (далее ФГОС СПО по профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Минюсте России рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.;

- Приказа Министерства просвещения РФ «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» № 464 от 03 июля 2024 г.;

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113 н., рег. № 557;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н., рег. № 549;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС);

- Рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (далее – «Рекомендации ОД»), рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения № 05-592 от 01.03.2023 г.;

- Методических рекомендаций Министерства образования науки РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-442 по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО;

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г., № 800 (в редакции от 19 января 2023 г., № 37 и от 5 мая 2026 г., № 311);

- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

ОПОП имеет отраслевую направленность в области поварского дела. При разработке ОПОП СПО учтены требования к участникам Чемпионного движения «Профессионалы» по профессии «Повар, кондитер».

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, объем образовательной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 32-36 академических часов в неделю (зачетных единиц), включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости).

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 95 недель из расчета:

- 58 недель теоретическое обучение;

- 15 недель учебная и производственная практика;

- 8 недель промежуточная аттестация;

- 1 неделя государственная итоговая аттестация;

- 13 недель каникулярное время.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер сокращена на 1 год согласно ФГОС СПО в рамках Федерального проекта Профессионалитет (на 33,3%).

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального и дополнительного профессионального блока (по запросу работодателя). Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей, включающих в себя междисциплинарные циклы, учебную и производственную практику. Также, в основную программу входят промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена.

В основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП) – ППКРС предусмотрены адаптационные дисциплины, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека: в общепрофессиональном цикле дисциплин - ОП.03 Физическая культура адаптационная и ОП.07 Экономические и правовые основы производственной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (1476 часов) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ООД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ООД.02 Литература в объеме 108 часов, ООД.03 История в объеме 136 часов, ООД.04 Обществознание в объеме 72 часа, ООД.05 География в объеме 72 часа, ООД.06 Математика в объеме 232 часа, ООД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ООД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ООД.09 Физика в объеме 108 часов, ООД.10 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ООД.11 Иностранный язык в объеме 144 часа, ООД.12 Информатика в объеме 144 часа, ООД.13 Химия в объеме 144 часа. Учебные дисциплины, по которым выполняются ВПР (Всероссийские проверочные работы): Иностранный язык, Информатика, Химия. 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (20 часов на консультации и 52 часов на проведение экзаменов и диф. зачетов).

При реализации общеобразовательного цикла дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СОО предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 32 часа, который может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественной и др.).

Общепрофессиональный цикл состоит из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (в форме практической подготовки).

Дополнительный профессиональный блок (по запросу работодателя) состоит из профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции).

ОПОП предполагает освоение видов деятельности в соответствии с потребностями регионального рынка труда:

- 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.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) отводится не менее 24 часов. Для подгрупп девушек это время используется (12 часов) на изучение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ) установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ППКРС. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик в форме практической подготовки: учебная и производственная.

На первом курсе на теоретическое обучение отводится 29 недель: 15 недель в первом семестре и 14 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 1 неделя (36 часов). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная практика 3 недели (108 часов). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению первого семестра и 2 недели по завершению второго семестра.

В первом семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: ОП.04 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены, ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места, а также экзамен по профессиональному модулю ДПБ.ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции с выдачей свидетельства государственного образца.

Во втором семестре, - междисциплинарный экзамен по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ООД. 01 Русский язык и ООД.02 Литература, а также экзамены по профессиональным модулям (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На втором курсе на теоретическое обучение отводится 29 недель: 13 недель в третьем семестре и 16 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусматривается учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению третьего семестра и 2 недели по завершению четвертого семестра.

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебной дисциплине общеобразовательного цикла ООД.03 История, ОП.05 Основы товароведения продовольственных товаров, а также экзамены по профессиональным модулям (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента и ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ООД.04 Обществознание, ООД.06 Математика, ООД.13 Химия, также экзамен по профессиональному модулю (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

Цифровой модуль предусмотрен в рамках изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.10 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

Учебная и производственная практика завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Дифференцированный зачет» по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики (учебной и производственной), иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом в объеме.

Объем часов, отводимых на практическую подготовку по отдельным циклам учебного плана может быть различен:

- общеобразовательный цикл учебного плана может включать до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках учебных предметов из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне с учетом профиля подготовки, а также дополнительных учебных предметов, курсов, реализуемых с учетом специфики осваиваемой профессии;

- общепрофессиональный цикл может варьироваться от 30 до 60% от общего объема учебной нагрузки данного цикла и реализуется с привлечением специального оборудования (материалов) в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и т.д.;

- профессиональный цикл может варьироваться от 60 до 80% от общего объема учебной нагрузки данного цикла и предусматривает выполнение, моделирование обучающимися практических видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые проекты (работы), зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план колледжа, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается по 5-балльной системе. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Общий объем каникулярного времени составляет 13 недель.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (612 час.) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяе-

мой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

**Вариативная часть (186 часов)** направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования:

- на дисциплину национально-регионального компонента ОП.01 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 34 часа;

- 152 часа выделено на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя. Из них: на ОП.10 Прикладные компьютерные программы в кол-ве 38 часов и 114 часов на ДПБ.ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции).

В результате изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обучающиеся должны знать и иметь следующие практические навыки:

**по общепрофессиональным дисциплинам:**

**ОП.01 Татарский язык в профессиональной деятельности (34 часа):**

Знать/понимать:

- связь языка и истории, культуры татарского и других народов;  
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;  
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

- образную природу словесного искусства;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное) в зависимости от коммуникативной задачи;

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

Уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения;

- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

а) создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм татарского литературного языка;

б) участие в диалоге или дискуссии;

в) самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

г) определения своего круга и оценки литературных произведений.

**ОП.10 Прикладные компьютерные программы (38 часов):**

- учебная дисциплина направлена на формирование у студентов знаний и умений, необходимых для использования различных программных продуктов для решения практических задач. В рамках этой дисциплины изучаются как общие принципы работы с приложениями, так и конкретные инструменты, такие как офисные пакеты, графические редакторы, системы управления базами данных и другие. Обучение включает в себя освоение теоретических основ и практическое применение навыков.

**Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя изучается в рамках профессионального модуля ДПБ.ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)»:**

**Характеристика работ.** Ведение с пульта управления технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях. Расчет компонентов для производства пищевой продукции. Пуск и остановка основного и вспомогательного оборудования. Обеспечение с помощью средств автоматизации, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную или автоматизированную линию, предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима. Определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания выполняемого технологического процесса. Контроль технологического процесса и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции.

**Должен знать:** технологический процесс и режимы производства пищевой продукции; виды используемого сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и произ-

водимой пищевой продукции; устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления; устройство, правила эксплуатации применяемых автоматов, аппаратуры; схемы коммуникаций.

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППКРС в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;

- студентами должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППССЗ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При подготовке специалистов по поварскому и кондитерскому делу теоретическое и практическое обучение проводятся в современных оборудованных кабинетах и лабораториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер» (профильный уровень). На ГИА по ФГОС СПО отводится 1 неделя.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификаций *Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также свидетельства о присвоении 3-4 разряда по должности 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции.

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППССЗ колледж руководствуется приказом Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 16675 Повар (3-5 разряд),

- 12901 Кондитер (3-5 разряд),

- 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции (3-6 разряд).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, сформированными, в том числе на основе профессиональных стандартов.

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).