

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Нурлатский аграрный техникум»

**Согласовано**

Начальник Нурлатского филиала  
ООО «Татнефть УРС»



Е.Г.Кротова  
2021 г.

**Утверждаю**

Директор ГАПОУ «НАТ»



А.А.Граф  
2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
**«Нурлатский аграрный техникум»**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

*(срок реализации 2021-2025гг)*

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях / часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (неделя / часы без каникул)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34,2 / 1230	4 / 144	2 / 72	0,8 / 30		11	52 / 1476
II курс	36,6 / 1318	3 / 108	0 / 0	1,4 / 50		11	52 / 1476
III курс	15,9 / 572	10 / 360	13 / 468	2,1 / 76		11	52 / 1476
IV курс	17,9 / 644	10 / 360	9 / 324	2,1 / 76	2 / 72	2	43 / 1476
Всего	104,6 / 3764	27 / 972	24 / 864	6,4 / 232	2 / 72	35	199 / 5904

## 2. График учебного процесса

курсы	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			июль			август			теор.об.		Промеж аттест (нед.)		Произпракт.			Итоговая аттест	Каникулы нед.	Всего недель				
	20-28	15-21	08-14	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	30	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	Неделя	Часов	УП	ПП	часов							
1	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	30	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30								4	2	216	11	52			
2	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	30	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30								3	0	108	11	52			
3	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	30	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30								10	13	828	11	52			
4	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	05-11	12-18	19-25	26-01	02-08	09-15	16-22	23-01	30	06-12	13-19	20-26	27-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30								10	9	684	2	43			
																																									104,6	3764	6,4	27	24	1836	2/72	35	199 /	5904

Теоретическое обучение - □ Теоретическое обучение + учебная практика - оу Производственная практика (концентрированная)- S

Промежуточная аттестация - :: ГИА-г Каникулы - =

3. План учебного процесса профессии Повар, кондитер (408 гр)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
		Экзамен	Зачет	Самостоятельная работа	работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Промежуточная аттестация	Консультации	Курсовая работа	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего во взаимодействии с преподавателем	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия					практики	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
0.00	Общеобразовательный цикл	3	5	0	2160	1229	899	0	18	54	0	412	496	390	538	168	92	64	0	
ОУД.01	Русский язык	4			216	156	46		6	8		22	32	64	98					
ОУД.02	Литература		7		336	241	83			12		16	34	60	84	52	26	64		
ОУД.03	Иностранный язык		6		336	160	164			12		34	44	70	108	30	50			
ОУД.04	Математика	5			318	160	144		6	8		68	42	90	84	34				
ОУД.05	История		2		134	90	44					68	66							
ОУД.06	Физическая культура		6		172	4	168					34	42	34	32	14	16			
ОУД.07	Основы жизнедеятельности		5		72	36	36								34	38				
ОУД.08	Астрономия		4		36	24	12								36					
	По выбору из обязательных предметных областей																			
ОУД.09	Информатика		3		126	82	72			12		44	48	34						
ОУД.10	Химия	4			188	120	60		6	2		38	50	38	62					
ОУД.11	Биология		2		112	78	34					54	58							
ОУД.12	Родная литература		2		114	78	36					34	80							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	10	40	574	308	258	0	6	2	0	36	36	70	176	0	36	206	54	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4			64	30	26		6	2				36	28					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			36	26	10					36								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			36	26	10					36								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4			36	26	10							36						
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	4			32	12	20							32						
ОП.06	Охрана труда	7			36	26	10												36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			36	26	10												22	
																				14

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			7	36		36	26	10											36		
ОП.09	Физическая культура		7	8	80	40	40	0	40											20	20	
	в том числе с.р.																			20	20	
ОП.10	Татарский язык в профессиональной деятельности		4		114			78	36									34	80			
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		108			32	76											36	72	
П.00	Профессиональный цикл				3058			626	424	1836	0	90	62		164	332	152	150	444	736	342	738
ПМ.00	Профессиональные модули	15	8	3058	20	3038	626	424	424	1836	0	90	62	0	164	332	152	150	444	736	342	738
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	496	0	496	150	100	216	0	18	12	0	0	164	332	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		68		68	36	20			6	6			34	34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		206		206	114	80			6	6			94	112						
УП.01	Учебная практика		2	144		144			144						36	108						
ПП.01	Производственная практика		2	72		72			72							72						
	экзамен по модулю		2	6		6					6					6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1		960	20	940	196	106	612	0	18	8	0	0	0	152	150	324	334	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		36		36	18	10			6	2										36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		280		280	178	96			6											76
	с.р. по МДК.02.02			20	20																	4
УП.02	Учебная практика		6	324		324			324													4
ПП.02	Производственная практика		6	288		288			288													36
	экзамен по модулю		6	12		12					6	6										6
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1	522	0	522	86	80	324	0	18	14	0	0	0	0	0	0	120	402	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		36		36	18	10			6	2										36

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	150	150	68	70												48	102			
УП.03	Учебная практика		144	144														36	108			
ПП.03	Производственная практика	6	180	180															180			
	экзамен по модулю	6	12	12															12			
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	420	0	62	38	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	126	294
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7	36		18	10															36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8	84	84	44	28															18	66
УП.04	Учебная практика	8	144	144																	72	72
ПП.04	Производственная практика	8	144	144																		144
	экзамен по модулю	8	12	12																		12
<b>ПМ.05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	660	0	132	100	396	0	18	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	444
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	36		18	10															36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	216	216	114	90															72	144
УП.05	Учебная практика	8	216	216			216														108	108
ПП.05	Производственная практика	8	180	180			180															180
	экзамен по модулю	8	12	12					6	6												12
	Промежуточная аттестация													0	30	20	30	22	54	28	48	48
	ГИА		72	72																	72	72
<b>ГИА.00</b>	<b>Всего:</b> Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена	19	6	27	5904	60	5844	2163	1581	1836	0	114	118	0	612	864	612	864	612	864	612	864
					дисциплин и МДК									576	684	576	792	324	324	432	288	288
					учебной практики									36	108	36	72	144	216	180	180	180
					производственной практики									0	72	0	0	144	324	0	324	324
					экзаменов									0	3	1	3	2	4	2	4	4
					дифференцированных зачетов									1	6	1	4	1	4	4	4	4
					зачетов									1	1	1	1	1	1	1	1	1
					2 нед/																	2
					<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																	
					Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 27 июня																	
					(2 недели)																	

#### **4. Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

русского языка и литературы;  
математики и физики;  
истории и обществознания;  
информатики;  
татарского языка и литературы;  
химии и биологии;  
социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
актовый зал.

## 5. Пояснительная записка

Учебный план подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан с учётом региональной потребности организаций и предприятий в рабочих кадрах.

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум» г. Нурлат, Республики Татарстан разработан на основе следующих документов:

- Закон РФ -№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) (с изменениями и дополнениями 22 января, 15 декабря 2014 г., 28.08.2020 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74) (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г.);
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 5.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18 ноября 2020 года);
- «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. N 06-156);



- с учетом примерной основной образовательной программы по 43.01.09 Повар, кондитер.

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум»;

- Локальные нормативные акты ГАПОУ «НАТ».

При разработке ОПОП учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkillsRussia (далее WSR) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение».

Начало образовательного процесса в учебном году для всех курсов - 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами - 1 час 30 мин (по необходимости). Объем образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС).

При реализации образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер ГАПОУ «НАТ» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования. Общеобразовательные предметы являются общеобразовательными дисциплинами в рамках программы СПО. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла реализуется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в течение 1-4 курсов. Основная профессиональная образовательная программа включает в себя общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл и профессиональный цикл, представленный профессиональными модулями. Общеобразовательный, общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин, профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практики (по профилю специальности).

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2160 час.), распределен следующим образом:

- на изучение общих дисциплин – 1620 часов;

- на изучение дисциплин по выбору из обязательных предметных областей – 540 часов.

Профильными общеобразовательными учебными дисциплинами являются: информатика, химия, биология.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся на первом курсе самостоятельно, под руководством преподавателя. Темы индивидуальных проектов разрабатываются преподавателями, при разработке рабочих программ по учебным дисциплинам.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе, при освоении профессиональных модулей.

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 3 года 10 месяцев: теоретическое обучение – 104,6 недель, учебная практика – 27 недель, производственная практика – 24 недели, промежуточная аттестация – 6,4 недели, каникулярное время – 35 недель, государственная итоговая аттестация – 2 недели.

Обязательная часть ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы – 70%. Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенное на изучение основ военной службы может быть использоваться на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таковых) образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК, учебной и производственной практик. Семестровая оценка является одной из форм текущего учета знаний и выводится как среднее арифметическое по имеющимся оценкам в журнале.

Производственная практика предусмотрена на первом курсе – 2 недели (72 часа), на третьем курсе – 13 недель (468 часов), на четвертом курсе – 9 недель (324 часа). Практика проводится в организациях на основе прямых договоров.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2160 часов), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по Химии, по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

Всего на теоретическое обучение на **первом курсе** отводится 34,2 недель: 16 недель в первом семестре и 19 недель во втором семестре. В первом семестре проводится рассредоточено 36 часов учебной практики, во втором семестре проводится рассредоточено 3 недели (108 часов) учебной практики и в конце второго семестра концентрированно 2 недели (72 часа) производственной практики. По окончании 1 курса обучающиеся сдают экзамены по: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и экзамена по модулю ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

На **втором курсе** предусмотрено теоретическое обучение 36,6 недель, 15,5 недель в третьем семестре и 21,1 недели в четвертом семестре. В третьем семестре проводится рассредоточенная учебная практика 1 неделя (36 часов). В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 2 недели (72 часа). По окончании третьего семестра обучающиеся сдают экзамен по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. По окончании четвертого семестра обучающиеся сдают экзамены по: ОУД.01 Русский язык, ОУД.10 Химия, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 15,9 недель, 9 недель в пятом семестре и 9 недель в шестом семестре. В пятом семестре проводится рассредоточенном

учебная практика – 4 недели (144 часа) и в конце семестра концентрированно производственная практика 4 недели (144 часа). В шестом семестре проводится рассредоточено учебная практика 6 недель (216 часов) и концентрированно в конце семестра, производственная практика 9 недель (324 часа). По окончании пятого семестра обучающиеся сдают экзамен по ОУД.04 Математика и по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. По окончании шестого семестра обучающиеся сдают экзамены по: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; экзамен по модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и по экзамен по модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**На четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 17,9 недель, 11,2 недели в седьмом семестре и 6,7 недель в восьмом семестре. В седьмом семестре проводится рассредоточено учебная практика 5 недель (180 часов). В восьмом семестре рассредоточено проводится учебная практика 5 недель (180 часов) и концентрированно в конце семестра производственная практика 9 недель (324 часа). В конце седьмого семестра обучающиеся сдают экзамен по: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; В конце восьмого семестра обучающиеся сдают экзамен по: МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и экзамены по модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний обучающихся: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм промежуточной аттестации и проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, практики.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, не считая зачетов и дифференцированных зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 35 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (612 часов) направлена на дополнительные дисциплины общепрофессионального цикла и 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.

Обоснование распределения объема часов вариативной части представлено в таблице.

Индекс	Наименование циклов	Учебная нагрузка (час)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>290</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>систему управления безопасностью пищевых продуктов, -микробиологически опасные факторы и риски болезней пищевого происхождения</li> </ul> <p>уметь: использовать систему цифровой кодификации ХАССП для определения пищевой опасности продуктов питания</p>
ОП.09	Физическая культура	40	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</li> </ul>
ОП.10	Татарский язык в профессиональной деятельности	114	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) татарских текстов профессиональной направленности;</li> <li>-знать различия между языком и речью, функции и языка как средства формирования и трансляции мысли;</li> <li>-знать нормы татарского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>понимать простые изложение фактов, просьб и распоряжений в речи носителей языка;</li> <li>-сообщать и запрашивать элементарную фактическую информацию в ситуациях повседневного общения, связанных с удовлетворением личных потребностей;</li> <li>-извлекать необходимую информацию при чтении вывесок, объявлений, указателей;</li> <li>-заполнять простую анкету, формуляр основными сведениями о себе;</li> <li>-совершать деловые операции;</li> <li>-получать и передавать фактическую информацию;</li> <li>-устанавливать и поддерживать социальные и профессиональные контакты в рамках ограниченного количества ситуаций речевого общения;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать как основное содержание, так и второстепенную информацию печатных текстов;</li> <li>-выражать свою коммуникативное намерение в письменном виде в рамках определенных типов текстов, используя опору на образец;</li> <li>-успешно ориентироваться и действовать в ситуациях каждодневного общения;</li> <li>-устанавливать и поддерживать социальные контакты, включая деловые связи;</li> <li>-понимать как общий смысл печатных и звучащих текстов, так и отдельные детали, связанные с содержанием прочитанного и услышанного;</li> <li>-уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и эстетическими нормами;</li> <li>-уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</li> <li>-уметь пользоваться словарем татарского языка.</li> </ul>
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	108	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>-общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>-методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>-базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>-основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>322</b>	
УП и ПП	Учебная и производственная практика	322	Закрепление навыков практической деятельности
<b>Итого</b>		<b>612</b>	

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части развития общих компетенций, обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На защиту ВКР отводится по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 2 недели (72 часа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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 специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и присвоении квалификации повар (3-5 разряд), кондитер (3-5 разряд) (согласно профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94).

Пролито, пронумеровано и скреплено печатью  
*13 (Шрикардхаме)* ЛИСТОВ

Директор ГАПЛОУ «НАТ»



А.А.Граф

