

СОГЛАСОВАНО

Директор ИП «Уварова М.Г.»

\_\_\_\_\_/М.Г. Уварова/

Акт согласования  
от «17» марта 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «Красноярский  
государственный техникум»

\_\_\_\_\_/Е.Ю. Юдина/  
Приказ от «17» марта 2026 г. № 23 о/д

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**образовательной программы среднего профессионального образования**  
**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Самарской области**  
**«Красноярский государственный техникум»**  
**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**по профессии среднего профессионального образования**  
**43.01.09 Повар, Кондитер**  
**Квалификация: повар↔кондитер**

**Уровень образования:** основное общее образование

**Форма обучения:** очная

**Срок получения СПО по ППКРС:** 2 года 10 месяцев

**Профиль получаемого профессионального образования:** социально-экономический

**Год начала подготовки:** 2025

**Год окончания подготовки:** 2028

**Приказ об утверждении ФГОС СПО:** от 09.12.2016 г № 1569,

(на основании Приказа Минпросвещения России № 464 от 3.07.2024 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 9.08.2024 №79088)

| Учебный год | Группа |
|-------------|--------|
| 2026 – 2027 | 11     |
| 2027 – 2028 | 21     |
| 2027 – 2028 | 31     |

2026 г.

### 1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для профессии)

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. промежуточная аттестация) | Учебная практика | Производственная практика по профилю специальности | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|--|-------------------------------------|-----------|-------------------|
| I курс       | 37   | 2                | 2  | -                                   | 11        | 52                |
| II курс      | 30   | 5                | 6  | -                                   | 11        | 52                |
| III курс     | 13   | 8                | 19   | 1                                   | 2         | 43                |
| <b>Всего</b> | <b>80</b>  | <b>15</b>        | <b>27</b>  | <b>1</b>                            | <b>24</b> | <b>147</b>        |











\* - предметом не является

**ДЗ\*- комплексный дифференцированный зачет по ОП.13 Рынок труда и профессиональная карьера и ОП. 12 Основы предпринимательства**

**Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках предмета «Обществознание»**

**Э\*- комплексный экзамен по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Э\*\*- комплексный экзамен по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Э\*\*\*- комплексный экзамен по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Э\*\*\*\*- комплексный экзамен по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

**Э\*\*\*\*\*- комплексный экзамен по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Зачеты (З) по дисциплине ОП.14 Социально значимая деятельность не входят в обязательное количество зачетов**

**3. Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

| <b>№</b>                   | <b>Наименование</b>   |
|----------------------------|---|
| <b>Кабинеты</b>            |   |
| 1.                         | Русского языка и литературы   |
| 2.                         | Иностранного языка  |
| 3.                         | Истории и обществознания  |
| 4.                         | Химии и биологии  |
| 5.                         | Основ безопасности и защиты Родины  |
| 6.                         | Математики  |
| 7.                         | Физики  |
| 8.                         | Информатики   |
| 9.                         | Социально-экономических дисциплин   |
| 10.                        | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  |
| 11.                        | Товароведения продовольственных товаров   |
| 12.                        | Технологии кулинарного и кондитерского производства   |
| 13.                        | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда   |
| 14.                        | Технического оснащения и организации рабочего места   |
| <b>Лаборатории</b>         |   |
| 1.                         | Химии   |
| 2.                         | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 3.                         | Учебный кондитерский цех  |
| <b>Спортивный комплекс</b> |   |
| 1.                         | Спортивный зал  |
| 2.                         | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий   |
| 3.                         | Место для стрельбы  |
| <b>Залы</b>                |   |
| 1.                         | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет  |
| 2.                         | Актный зал  |

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее УП ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярский государственный техникум» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.02.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 г. № 44898;
- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г, регистрационный № 68148);
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г №38940);
- Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г №914 н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г №40270);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями (ред. от 11.12.2020);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021, N 62178);
- Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт

- среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413». (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2022 N 70034);
- Приказ Минпросвещения России от 27.12.2023 №1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 2.02.2024 №77121), вступает в силу с 1 сентября 2024 г.
  - Приказ Минпросвещения России № 464 от 3.07.2024 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 9.08.2024 №79088;
  - Приказ Минпросвещения России от 30.09.2022 N 874 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ». (Зарегистрировано в Минюсте России 02.11.2022 N 70809);
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
  - Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800» (Зарегистрировано в Минюсте России 3.04.2023 №72843);
  - Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального

- образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказ Минпросвещения России от 28 августа 2020 № 442 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (зарегистрировано в Минюсте России 06.10.2020 №60252);
  - Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (в ред. Приказа Минобрнауки России N 1430, Минпросвещения России N 652 от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573);
  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296);
  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрирован 11.11.2020 № 60833);
  - Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений от 28.08.2020 г);
  - Письмо МОиН РФ от 20.06.2017 №ТС-194/08 Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
  - Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной

- политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 №05-772 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;
- Распоряжение Минпросвещения России №Р – 98 от 30 апреля 2021 г «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
  - Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
  - Методические рекомендации по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4);
  - Методические рекомендации по реализации учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4);
  - Примерная образовательная программа, разработанная федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), 2017 г;
  - Технические требования Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».
  - Устав и локальные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский государственный техникум».

## 4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Занятия очной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами. Окончание учебного года – в соответствии с календарным учебным графиком.
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС).
- Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.
- Продолжительность учебной недели составляет пять учебных дней.
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин, с перерывом между учебными занятиями 10 минут. В период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, занятия могут не группироваться парами.
- В учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
- В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.
- Общий объем каникулярного времени при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 24 недели:
  - на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
  - на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
  - на третьем курсе 2 недели в зимний период.

- Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах объема часов, обозначенных ФГОС СПО и составляет 76 часов. В случае наличия на момент реализации ППКРС обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья
- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» часы, отведенные на изучение основ военной службы, планируется чередовать с занятиями по основам медицинских знаний.
- Дисциплина «Социально значимая деятельность» включена в цикл общепрофессиональных дисциплин учебного плана как региональная составляющая за счет объема вариативной части образовательной программы и реализуется на основе модельной рабочей программы дисциплины. Объем часов дисциплины составляет 36 аудиторных часов на весь период обучения. Содержание учебной дисциплины «Социально значимая деятельность» согласуется с рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы.
- Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы, практические занятия, а также семинарские занятия.
- В случае наличия на момент реализации ППКРС обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено изучение адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальной адаптации.
- Высокая практикоориентированность МДК (от 50 до 60%) позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий, обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.).
- В процессе реализации образовательной программы среднего профессионального образования предусмотрена учебная (15 недель – 540 часов) и производственная практика (27 недель – 972 часов), которые реализуются **в форме практической подготовки**.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях образовательной организации либо на предприятиях общественного питания в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организациями – стратегическими партнерами ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», осуществляющими деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Учебная практика проводится в объеме 15 недель (540 часов), рассредоточено при освоении профессиональных модулей:

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

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа);

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 5 недель (180 часов);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часов).

Производственная практика, в форме практической подготовки, проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях города Самары и Самарской области различных форм собственности в объеме 27 недель (972 часа). Производственная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями так и концентрировано, в рамках профессиональных модулей:

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

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 6 недель (216 часов);

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 10 недель (360 часов);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 5 недель (180 часов).

### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, объем образовательной программы при этом составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл учебного плана с социально-экономическим профилем получения среднего общего образования состоит, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

Общеобразовательный цикл ППКРС содержит пятнадцать учебных предметов: общие учебные предметы (включая индивидуальный проект), учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные предметы, курсы, предлагаемые ПОО.

Учебные предметы «Математика», «Обществознание» изучаются на углубленном уровне.

Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на 1, 2 курсах; умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин общепрофессионального цикла образовательной программы.

Учебным планом ППКРС предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках предмета «История». Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 48 часа (в том числе по 30 часов на самостоятельную работу, 6 часов консультаций и 12 часов на защиту проекта).

Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика», «Иностранный язык», «Химия», «Обществознание», «География».

#### 4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть ППКРС в объеме 612 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части для **расширения основных видов деятельности**, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации;
- на **углубление подготовки обучающихся** по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей;
- получения **дополнительных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, согласно концепции, вариативной составляющей ППКРС среднего профессионального образования в Самарской области.

Распределение вариативной части по циклам УП ППКРС представлено в таблице:

Таблица 1.

| Индексы циклов                | Всего (часов) | Распределение вариативной части по циклам, часов |                                       |   |
|-------------------------------|---------------|--|---------------------------------------|---|
|                               |               | В том числе                                      |                                       |   |
|                               |               | На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК  | На углубление подготовки специалистов | На получение дополнительных компетенций |
| ОП.00                         | 254           | 114  | 36                                    | 104                                     |
| П.00                          | 358           | 358  |                                       |   |
| <b>Вариативная часть (ВЧ)</b> | <b>612</b>    | <b>472</b>                                       | <b>36</b>                             | <b>104</b>                              |

Перечень вариативных дисциплин и необходимость их введения, а также обоснование увеличения объема обязательной части циклов представлены в таблице 2 приложения 1.

#### 4.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает: текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам созданы фонды оценочных средств (далее – ФОС).

Текущий контроль успеваемости проводится по изученным темам учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практикам в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам лабораторных, практических занятий и самостоятельных работ с применением фонда оценочных средств (ФОС), за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения учебных дисциплин, МДК, практик и оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся. Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация техникума. ФОС согласуются МК, утверждаются заместителем директора по УПР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения соответственно каждому году обучения.

Формы промежуточной аттестации отражены в учебном плане и за 1 год не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК и модулям. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета (ДЗ\*); экзамена (Э), комплексного экзамена (Э\*); по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), комплексного экзамена (Э\*); по учебной, производственной (по профилю специальности) практикам в форме дифференцированного зачета (ДЗ).

Форма аттестации по дисциплине «Социально значимая деятельность» предполагает промежуточную аттестацию в форме зачета, проводимого каждое полугодие (результаты отражаются в ведомости и зачетной книжке обучающегося, итоговый результат – в приложении к диплому). Зачеты по дисциплине «Социально значимая деятельность» не входят в обязательной количество экзаменов и зачетов в учебном году на основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167).

Проведение зачета и дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены рассредоточены в семестре и могут чередоваться с днями учебных занятий.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится в виде квалификационного экзамена (Э<sub>кв</sub>) и является итоговой аттестацией по профессиональному модулю. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Итогом проверки является однозначное решение: «основной вид деятельности освоен/не освоен».

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю запланирован после прохождения всех видов практики модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и включает защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде демонстрационного экзамена, который способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом положений стандартов «Профессионалы». Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках ГИА составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионата «Профессионалы».

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

Приложение

Таблица 2

Перечень вариативных дисциплин, обоснование необходимости их введения/увеличения объема обязательной части цикла

| Индекс | Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов | Распределение вариативной части по циклам, часов |   |                                       |   | Обоснование   |
|--------|---|--|---|---------------------------------------|---|---|
|        |   | Всего (часов)                                    | В том числе                                     |                                       |   |   |
|        |   |  | На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК | На углубление подготовки специалистов | На получение дополнительных компетенций |   |
| ОП.07  | Иностранный язык в профессиональной деятельности                        | 78   | 78  |                                       |   | В целях формирования ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках согласно ФГОС СПО и рекомендациям федерального учебно-методического объединения в связи с необходимостью изучения курса в течение 2-х лет для обеспечения непрерывности образования. Данный объем вариативной части использован на повышение уровня освоения дисциплины.  |
| ОП.09  | Физическая культура   | 36   | 36  |                                       |   | Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации.   |
| ОП.10  | Рисование и лепка   | 36   |   | 36                                    |   |   |
| ОП.11  | Общие компетенции профессионала (по уровням)                            | 38   |   |                                       | 38                                      | Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области с целью преемственного развития общих компетенций учащихся общеобразовательных школ и студентов техникумов, зафиксированных в рамках ФГОС СПО. Способствует <b>получению дополнительных компетенций</b> , необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.  |
| ОП.12  | Основы предпринимательства  | 24   |   |                                       | 24                                      | <b>Получение дополнительных компетенций</b> , необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области и способствует получению навыков (умений) по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса. Способствует овладению обучающимися общей компетенцией (ОК.11 по ФГОС) «Использовать знания по |

|              |  |            |            |           |            |  |
|--------------|--|------------|------------|-----------|------------|--|
|              |  |            |            |           |            | финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере».  |
| ОП.13        | Рынок труда и профессиональная карьера   | 6          |            |           | 6          | Данная дисциплина способствует <b>получению дополнительных компетенций</b> , формированию способов эффективного поведения на рынке труда и введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ СПО в Самарской области.   |
| ОП.14        | Социально значимая деятельность  | 36         |            |           | 36         | Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Протокол заседания коллегии министерства образования и науки Самарской области от 09.06.2021 №4). Способствует <b>получению дополнительных компетенций</b> , направленных на личностно-ценностное восприятие окружающей действительности, социализацию личности, развитие социальной активности, межличностного социального взаимодействия и творческой самореализации.   |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>   | <b>254</b> | <b>114</b> | <b>36</b> | <b>104</b> |  |
| ПМ.04        | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> | <b>150</b> | <b>150</b> |           |            | <b>Иметь практический опыт в</b><br>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;<br>-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-ведении расчетов с потребителями. |
| ПП.04        | Производственная практика  | 150        | 150        |           |            | Данный объем вариативной части использован с целью <b>расширения основных видов деятельности</b> , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации, в том числе с учетом требований работодателей.   |
| ПМ.05        | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>          | <b>208</b> | <b>208</b> |           |            | <b>Иметь практический опыт в:</b><br>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных   |
| МДК.05.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации  | 64         | 64         |           |            | Данный объем вариативной части использован с целью <b>расширения основных видов деятельности</b> , к   |

|              |  |            |            |           |            |  |
|--------------|--|------------|------------|-----------|------------|--|
|              | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |            |            |           |            | которым должен быть готов выпускник, а также углубления подготовки согласно получаемой квалификации в том числе с учетом требований работодателей. |
| ПП.05        | Производственная практика                  | 144        | 144        |           |            |  |
| <b>ПП.00</b> | <b>Профессиональный цикл</b>               | <b>358</b> | <b>472</b> |           |            |  |
|              | <b>Вариативная часть (ВЧ)</b>              | <b>612</b> | <b>472</b> | <b>36</b> | <b>104</b> |  |



|   | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| гигиены   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров                | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места            | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.05 Основы калькуляции и учета                                    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.06 Охрана труда  | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности              | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.08 Безопасность жизнедеятельности                                |      |      |      |      |      | +    |      | +    |      |
| ОП.09 Физическая культура   |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |
| ОП.10 Рисование и лепка   | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.11 Общие компетенции профессионала (по уровням)                  | +    | +    | +    | +    | +    |      |      |      |      |
| ОП.12 Основы предпринимательства                                    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.13 Рынок труда и профессиональная карьера                        | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |      | +    |
| ОП.14 Социально значимая  |      |      | +    | +    |      | +    | +    | +    |      |









**Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов**

**Профессиональные компетенции**

|        |   |  |
|--------|---|--|
|        |   |  |
| ПК 1.1 | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.   |  |
| ПК 1.2 | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, неравного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  |  |
| ПК 1.3 | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и неравного водного сырья.  |  |
| ПК 1.4 | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.   |  |
| ПК 2.1 | 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 | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.   |  |
| ПК 2.3 | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 2.4 | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 2.5 | 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 | 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 | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, неравного водного сырья разнообразного ассортимента.                                   |  |
| ПК 2.8 | 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.                            |  |
| ПК 3.1 | 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 | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.   |  |
| ПК 3.3 | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 3.4 | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 3.5 | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, неравного водного сырья разнообразного ассортимента.   |  |
| ПК 3.6 | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 4.1 | 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 | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 4.3 | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.   |  |
| ПК 4.4 | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 4.5 | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.   |  |
| ПК 5.1 | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  |  |
| ПК 5.2 | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |  |
| ПК 5.3 | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 5.4 | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  |  |
| ПК 5.5 | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.  |  |







|  | ПК.<br>1.1 | ПК.<br>1.2 | ПК.<br>1.3 | ПК.<br>1.4 | ПК.<br>2.1 | ПК.<br>2.2 | ПК.<br>2.3 | ПК.<br>2.4 | ПК.<br>2.5 | ПК.<br>2.6 | ПК.<br>2.7 | ПК.<br>2.8 | ПК.<br>3.1 | ПК.<br>3.2 | ПК.<br>3.3 | ПК.<br>3.4 | ПК.<br>3.5 | ПК.<br>3.6 | ПК.<br>4.1 | ПК.<br>4.2 | ПК.<br>4.3 | ПК.<br>4.4 | ПК.<br>4.5 | ПК.<br>5.1 | ПК.<br>5.2 | ПК.<br>5.3 | ПК.<br>5.4 | ПК.<br>5.5 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                 |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                               |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| <b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |
| МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                 |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |



|                                 | ПК.<br>1.1 | ПК.<br>1.2 | ПК.<br>1.3 | ПК.<br>1.4 | ПК.<br>2.1 | ПК.<br>2.2 | ПК.<br>2.3 | ПК.<br>2.4 | ПК.<br>2.5 | ПК.<br>2.6 | ПК.<br>2.7 | ПК.<br>2.8 | ПК.<br>3.1 | ПК.<br>3.2 | ПК.<br>3.3 | ПК.<br>3.4 | ПК.<br>3.5 | ПК.<br>3.6 | ПК.<br>4.1 | ПК.<br>4.2 | ПК.<br>4.3 | ПК.<br>4.4 | ПК.<br>4.5 | ПК.<br>5.1 | ПК.<br>5.2 | ПК.<br>5.3 | ПК.<br>5.4 | ПК.<br>5.5 |   |
|---------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---|
| УП.02 Учебная практика          |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |   |
| ПП.02 Производственная практика |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |   |
| УП.03 Учебная практика          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |   |
| ПП.03 Производственная практика |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |   |
| УП.04 Учебная практика          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |   |
| ПП.04 Производственная практика |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | +          |            |            |            |            |   |
| УП.05 Учебная практика          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | + |
| ПП.05 Производственная практика |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            | +          | +          | +          | +          | + |

