

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессионального образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«Артинский агропромышленный техникум»**

---

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Артинский  
агропромышленный техникум»

\_\_\_\_\_/Д.В. Сыворотко/  
«28» июня 2024г. № 117-ОД

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
*программы подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих по профессии*  
**среднего профессионального образования**  
**ФП «Профессионалитет»**  
**ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»**  
по профессии 43.01.09  
**Повар, кондитер**  
на **2024-2028** учебный год  
Квалификация: Повар, Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС –  
3 года 10 мес.

Срок освоения по программе  
«Профессионалитет»-3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования.

Область профессиональной деятельности-  
33 Сервис, оказание услуг населению.  
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Арти  
2024 г.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации), «Официант, бармен» № 115-н и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Разработчик: А.А. Серебренникова -заместитель директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 15  
от «27» июня 2024 г.

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Устава ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»;

4. Приказа Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями пр. № 732 от 12.08.2022 г. Министерством просвещения РФ);

6. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. № 66211);

9. Приказа Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессио-

нального образования и установления 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 РФ от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

10. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

11. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ № 885/390 от 5.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

**При составлении учебного плана учитывались:**

1. Примерная основная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик ФУМО, 2018 г.

2. Письмо Министерства просвещения РФ о рекомендациях по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО от 01.03.2023 г. № 05-592;

3. Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства просвещения РФ № 1014 от 23.11.2022 г.;

4. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

5. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

6. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

7. Профессиональный стандарт «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 115-н;

8. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

9. Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, утвержденных Министерством просвещения РФ, опубликованных на сайте Министерства просвещения РФ 14 апреля 2021г.;

10. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО (с уточнениями от 25.05.2017г.)

11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания (зарегистрировано в Минюсте РФ 29.01.2021г. №62296»;

12. Санитарные правила СП 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. №28;

13. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

14. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования

по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

**Учебный план имеет следующую структуру:**

- Общеобразовательный цикл;
- Социально-гуманитарный цикл;
- Общепрофессиональные дисциплины;
- Профессиональный цикл;

В том числе Государственная итоговая аттестация, которая завершается при-своением квалификации квалифицированного рабочего;

- График промежуточной аттестации;
- График учебного процесса.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

- Шестидневная рабочая неделя;

продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы 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. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной

аттестации».

- организация консультаций - групповые и индивидуальные из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану;
- каникулы запланированы в объеме 24 недели, ежегодно с 1 по 3 курс по 11 недель, из них в зимний период по 2 недели, 4 курс - 2 недели в зимний период.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общеобразовательных дисциплин практическая подготовка составляет 41%, общепрофессиональных дисциплин - 40%, в рамках профессионального цикла - 60%.

### **1.3. Общеобразовательный цикл.**

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

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования составляет 1476 часов (41 неделя).

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Министерства просвещения РФ по получению среднего общего образования в рамках получения СПО.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика, информатика, обществознание.

Выполнение индивидуального проекта заложено в рамках учебного исследования и выполняется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта с учетом получаемой профессии: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится по дисциплинам: «Русский язык», Математика», «Обществознание».

**Основные общеобразовательные учебные дисциплины:**

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык (английский)	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5		Информатика	Углубленный
6	Общественные науки	История	Базовый
7		Обществознание	Углубленный
8		География	Базовый
9	Физическая	Физическая культура	Базовый
10	культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый



11	Естественные науки	Физика	Базовый
12		Химия	Углубленный
13		Биология	Базовый

#### **1.4. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 5904 ч., из них 4255 ч. инвариантная часть, а вариативная часть – 1649 ч. (что составляет 28 %)

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» так и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

В результате освоения образовательной программы у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере».

ВД.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии

с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями

И регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ВД.06. Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства:

ПК 6.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК.6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК.6.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК.6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК.6.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК.6.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ВД.07. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

ПК.7.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 7.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 7.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 7.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

В профессиональный цикл образовательной программы входит учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1584 часа (44 недели), что составляет 48% от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, в учебном кондитерском цеху.

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

- УП по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),

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

- УП по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

- УП по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

5 недель (180 часов),

- Дополнительный вариативный ПМ. 06 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства УП по ПМ.06 - 2 недели (72 часа); Дополнительный вариативный ПМ. 07 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания УП по ПМ.07 – 1 неделя (36 часов).

Производственная практика организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

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

- ПП по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 7 недель (252 часа),

- ПП по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3 недели (108 часов),

- ПП по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),

- ПП по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 6 недель (216 часов),

- Дополнительный вариативный ПМ. 06 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства ПП по ПМ.06 - 2 недели (72 часа); Дополнительный вариативный ПМ. 07 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания ПП по ПМ.07 – 4 недели (144 часа).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»;

По завершению МДК профессиональных модулей и учебной и производственной практик ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07 проводится дифференцированный зачет (комплексный), после чего проводится экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

### **1.5. Формирование вариативной части ППКРС**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 5904 часа (3 г.10 мес.), из них инвариантная часть – 4255 ч., вариативная часть -1649 ч. (28 %).

Обоснование распределения вариативной части образовательной программы:



№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	СГЦ Социально-гуманитарный цикл	532	1	Позволит улучшить качество гуманитарной подготовки обучающихся, повысить мобильность содержания среднего профессионального образования к изменениям социокультурной среды, обеспечить преемственность с высшим образованием уровня бакалавриат.
2.	ОП.09 Деловая культура	40	1	Для формирования общей компетенции ОК.11. и для умения вести деловой стиль переговоров и увеличить уровень коммуникативных способностей. Выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности. ООО «Артинский общепит»
3.	ОП.10 Кухня народов России.	40	1	По запросу работодателей для изучения кухонь различных народов, проживающих на территории России в целях удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона. ООО «Артинский общепит»
4.	ОП.11 Кухня народов мира.	40	1	По запросу работодателей для изучения кухонь народов мира и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствие с профессиональными и международными стандартами. ООО «Артинский общепит»
5.	ОП.12 Оформление и декорирование сложной кулинарной и кондитерской продукции	96	1	С целью формирования у обучающихся навыков и профессионального вкуса по оформлению блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. ООО «Артинский общепит»
6.	МДК.02.03 Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	102	1	По запросу работодателей, для формирования профессиональных умений и навыков по изготовлению разнообразного ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Изучения и применения современных методов приготовления. Для формирования умений по работе со специализированными программам.

				ООО «Артинский общепит»
7.	МДК.05.03 Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	163	1	По запросу работодателей, для формирования профессиональных умений и навыков по изготовлению разнообразного ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изучения и применения современных методов приготовления. Для формирования умений по работе со специализированными программам. ООО «Артинский общепит»
8.	ПМ.06 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства	374	1	По запросу работодателей, для формирования профессиональных умений и навыков по изготовлению разнообразного ассортимента хлебобулочных изделий. Для формирования умений по работе со специализированными программам. ООО «Артинский общепит»
9.	ПМ.07 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	262	1	По запросу работодателей для формирования знаний для эффективной работы предприятия и повышения его конкурентоспособности. Для повышения профессиональной активности. ООО «Артинский общепит»
<b>Итого</b>		<b>1649</b>		

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная атте- стация	Государственная (итоговая) аттеста- ция	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	1245 (34)	72 (2)	72 (2)	38	41	8		11	52
II курс	994 (27)	144 (4)	252 (7)	36	38	12		11	52
III курс	903 (25)	216 (6)	252 (7)	54	27	24		11	52
IV курс	730 (20)	216 (6)	360 (10)	46	34	18	72	2	43
<b>Всего</b>	<b>3872 (107)</b>	<b>648 (18)</b>	<b>936 (26)</b>	<b>174</b>	<b>140</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 3.1 График промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
	1.ОП.01. Основы микро-биологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. 2. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. 3. ОП.06. Охрана труда. 4. ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	1. Физическая культура	1. ПМ.01.	1.ОУД.05. Иностранный язык (английский). 2. ОУД.06. Химия. 3. ОУД.07. Биология. 4. ОУД.08. Физика. 5. ОУД.11. ОБЖ. 6. ОУД.12. География. 7. СГЦ.01. История России. 8. Основы проектной деятельности. 9. МДК.01.01. – 01.02., УП по ПМ.01., ПП по ПМ.01 (комплексный)	1. Физическая культура.

1 экзамен/ 13 дифференцированных зачетов/2 зачета

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
	1.ОУД.04. Информатика. 2. ОУД.09. История. 3. ОП.10. Кухня народов России.	1. Физическая культура	1.ОУД.03. Математика. 2. ПМ.02.	1.ОУД.02. Литература. 2. СГЦ.02.Родной язык. 3.СГЦ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности 4. СГЦ.08 Экология 5. ОП.05. Основы калькуляции и учета.	1.Физическая культура.

				6. ОП.09. Деловая культура 7. ОП.11. Кухня народов мира. 8. МДК.02.01. – 02.02., УП по ПМ.02., ПП по ПМ.02 (комплексный)	
--	--	--	--	---	--

2 экзамена /11 дифференцированных зачетов/ 2 зачета

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ПМ.03.	1. МДК.03.01. – 03.02., УП по ПМ.03., ПП по ПМ.03 (комплексный).	1.Физическая культура.	1.ОУД.01. Русский язык. 2. ПМ.04. 3. ПМ.06.	1.Физическая культура. 2. МДК.04.01. – 04.02., УП по ПМ.04., ПП по ПМ.04 (комплексный). 3. МДК.06.01., УП по ПМ.06., ПП по ПМ.06. (комплексный).	-

4 экзамена/ 1 зачет/ 4 дифференцированных зачетов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1.ОУД.13. Обществознание.	1.СГЦ.07. Психология личности и профессиональное самоопределение. 2. СГЦ.09 Экономика	-	1.ПМ.05. 2. ПМ.07.	1. СГЦ.04. Основы бережливого производства. 2. СГЦ.05. Основы финансовой грамотности. 3.ОП.04. Экономические	-

				и правовые основы профессиональной деятельности. 4.ОП.07. Безопасность жизнедеятельности. 5. ОП.08. Физическая культура. 6. ОП.12. Оформление и декорирование сложной кулинарной и кондитерской продукции. 7. МДК.05.01. – 05.02., УП по ПМ.05., ПП по ПМ.05 (комплексный). 8. МДК.07.01., УП по ПМ.07., ПП по ПМ.07. (комплексный).	
--	--	--	--	---	--

3 экзамена/ 10 дифференцированных зачетов.

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

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:**

**Кабинеты:**

1. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2. Филологических дисциплин (русский язык, английский язык)
3. Литературы
4. Информатика и ИКТ
5. Социально-экономических дисциплин
6. Математики
7. Естествознания

8. Товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории и мастерские:**

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

**Тренажерный зал.**

**Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий**

**Актовый зал**

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.**

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». При использовании электронных изданий обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы
1.	ОУД.01 Русский язык	Кабинет филологических дисциплин (№ 2)
2.	ОУД.02 Литература	Кабинет филологических дисциплин (№ 2)
3.	ОУД.03 Математика	Кабинет теоретического обучения «Математика» (№ 19)

4.	ОУД. 04 Информатика	Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий
5.	ОУД.05 Иностранный язык (английский)	Кабинет филологических дисциплин (№ 2)
6.	ОУД.06 Химия	Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 4)
7.	ОУД.07 Биология	Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 3)
8.	ОУД.08 Физика	Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 4)
9.	ОУД.09 История	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
10.	ОУД.10 Физическая культура	<u>Тренажерный зал</u> Спортивная открытая (комбинированная) площадка
11.	ОУД.11 ОБЖ	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 1)
12.	ОУД. 12 География	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
13.	ОУД.13 Обществознание (включая экономику и право)	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
14.	СГЦ.01. История России	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
15.	СГЦ.02. Родной язык	Кабинет филологических дисциплин (№ 2)
16.	СГЦ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет филологических дисциплин (№ 2)
17.	СГЦ.04. Основы бережливого производства	Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 3)



18.	СГЦ.05. Основы финансовой грамотности	Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий (№ 10)
19.	СГЦ.06. Основы проектной деятельности	Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий (№ 10)
20.	СГЦ.07 Психология личности и профессиональное самоопределение	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 17)
21.	СГЦ.08. Экология	Кабинет теоретического обучения «Естествознание» (№ 3)
22.	СГЦ.09. Экономика	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
	Индивидуальный проект	Компьютерный класс (№ 10) Мобильная лаборатория информационных технологий (№ 10)
23.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
24.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
25.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)

26.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
27.	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
28.	ОП.06 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 1)
29.	ОП.07 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 1)
30.	ОП.08 Физическая культура	<u>Тренажерный зал</u> <u>Спортивная открытая (комбинированная) площадка</u>
31.	ОП.09 Деловая культура	Кабинет социально-экономических дисциплин (№ 12)
32.	ОП.10 Кухня народов России	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
33.	ОП.11 Кухня народов мира	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
33.	ОП.12. Оформление и декорирование сложной кулинарной и кондитерской продукции	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
34.	Промежуточная аттестация по мо-	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кули-

	дулям	нарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
35.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
36.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
37.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
38.	УП.01 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
39.	ПП.02 Производственная практика	материально – техническая база предприятий
40.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

		Учебный кондитерский цех
41.	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
42.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
	МДК.02.03 Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
43.	УП.02 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
44.	ПП.02 Производственная практика	материально – техническая база предприятий
45.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
46.	МДК.03.01 Организация приго-	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№

	товления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	13)
47.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
48.	УП.03 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
49.	ПП.03 Производственная практика	материально – техническая база предприятий
50.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
51.	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
52.	МДК.04.02	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№

	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	13)
53.	УП.04 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
54.	ПП.04 Производственная практика	материально – техническая база предприятий
55.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
56.	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
57.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
	МДК.05.03 Современные методы	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)

	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	13)
58.	УП.05 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
59.	ПП.05 Производственная практика	материально – техническая база предприятий
60.	ПМ.06 Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
61.	МДК.06.01 Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
62.	УП.06 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
63.	ПП.06 Производственная практика	материально – техническая база предприятий
64.	ПМ.07. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)

		Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
65.	МДК.07.01 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Кабинет товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства (№ 13)
66.	УП.07 Учебная практика	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков Учебный кондитерский цех
67.	ПП.07 Производственная практика	материально – техническая база предприятий











