

И.о. директора

Н.В. Шуманская

27.04.2024



программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж
мехатроники и пищевой индустрии"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

КОД

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

Повар <-> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3 г. 10 мес.

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.

No 1569

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (рассредоточенная)			Производственная практика			Прове- дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем								
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	41	1394	17	578	24	816	2		2				0				11	52		
II	36	1224	17	578	19	646	2	1	1	5	2	3	5		5		11	52		
III	27	918	15	510	12	408	2	1	1	7	4	3	14	2	12		11	52		
IV	29	986	13	442	16	544	2	1	1	7	3	4	10	4	6	2	2	43		
Всего	133	4522		2108		2414	8			19			29			2	35	199		

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс			
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 15 нед.	6 сем./трим. 12 нед.	7 сем./трим. 13 нед.	8 сем./трим. 16 нед.	
																			всего учебных занятий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	4	2148	96	2052	706	1262	0	54	30	484	640	450	370	52	56	0	0
Общие		10	4	1996	58	1938	688	1202	0	24	24	414	596	450	370	52	56	0	0
ОУП.01	Русский язык		4	128	4	124	76	36		6	6	32	30	32	30				
ОУП.02	Литература	4		172	4	168	120	48					74	44	50				
ОУП.03	Иностранный язык	6		180	6	174		174				32	28	28	32	26	28		
ОУП.04	Информатика	4	4	192	6	186	52	122		6	6	58	34	46	48				
ОУП.05	Физика	3	4	116	4	112		100		6	6	38	38	36					
ОУП.06	Химия			190	4	186		186				46	46	50	44				
ОУП.07	Биология	2		46	2	44	32	12					44						
ОУП.08	История	3		180	6	174	156	18				50	60	64					
ОУП.09	Обществознание	4		208	10	198	176	22				54	42	44	58				
ОУП.10	География	2		38	2	36	18	18					36						
ОУП.11	Физическая культура	6		200	6	194	2	192				36	30	34	40	26	28		
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины	2		68		68	34	34					68						
ОУП.13	Математика		4	278	4	274	22	240		6	6	68	66	72	68				
Дополнительные		2		152	38	114	18	60	0	30	6	70	44	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык	2		80	2	78	18	60				34	44						
ДУП.02	Основы проектной деятельности	1		72	36	36				30	6	36							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12	1	900	48	852	410	430	0	6	6	96	174	0	36	90	58	211	187

[illegible]

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 15 нед.	6 сем./трим. 12 нед.	7 сем./трим. 13 нед.	8 сем./трим. 16 нед.
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП.12	Экологические основы природопользования	4		36		36	36								36				
ОП.13	Основы мировых религиозных культур	2		36		36	24	12					36						
П.00	Профессиональный цикл	10	15	3114	54	3060	608	657	1692	60	90	0	0	162	454	486	790	528	640
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	3	628	12	616	112	124	360	12	18	0	0	162	454	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	94	4	90	38	40		6	6			90					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	168	8	160	74	74		6	6				160				
УП.01	Учебная практика	4		180		180	нед	5	180					72	108				
ПП.01	Производственная практика	4		180		180	нед	5	180						180				
	Экзамен по модулю		4	6		6					6				6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2	3	684	12	672	122	135	396	12	18	0	0	0	0	486	186	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		5	94	4	90	38	40		6	6					90			

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс		II курс		III курс		IV курс		
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 15 нед.	6 сем./трим. 12 нед.	7 сем./трим. 13 нед.	8 сем./трим. 16 нед.
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	188	8	180	84	84		6	6					180			
УП.02	Учебная практика	5		144		144	нед	4	144							144			
ПП.02	Производственная практика	6		252		252	нед	7	252							72	180		
	Экзамен по модулю		6	6		6					6						6		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	614	10	604	126	133	324	12	18	0	0	0	0	0	604	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	94	4	90	40	38		6	6						90		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	190	6	184	86	86		6	6						184		
УП.03	Учебная практика	6		108		108	нед	3	108								108		
ПП.03	Производственная практика	6		216		216	нед	6	216								216		
	Экзамен по модулю		6	6		6					6						6		

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Дифференцированные зачеты	Экзамены			Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 15 нед.	6 сем./трим. 12 нед.	7 сем./трим. 13 нед.	8 сем./трим. 16 нед.
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3	538	10	528	122	131	252	12	18	0	0	0	0	0	0	528	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7	94	4	90	38	40		6	6							90	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7	186	6	180	84	84		6	6							180	
УП.04	Учебная практика	7		108		108	нед	3	108									108	
ПП.04	Производственная практика	7		144		144	нед	4	144									144	
	Экзамен по модулю		7	6		6					6							6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	3	650	10	640	126	134	360	12	18	0	0	0	0	0	0	0	640
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	94	4	90	40	38		6	6								90

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственной деятельности.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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 мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного
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
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного
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.

	№	Наименование
	1	Кабинет технологии кулинарного производства
	2	Кабинет технологии кондитерского производства
	3	Кабинет безопасности жизнедеятельности
	4	Кабинет охраны труда
	5	Лаборатория микробиологии, санитарии гигиены
	6	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
	7	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
	8	Учебный кулинарный цех
	9	Учебный кондитерский цех

Пояснения		
Нормативная база реализации : Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.		
Организация учебного процесса и режим занятий: занятия начинаются 1 сентября; пятидневная учебная неделя; объем обязательных (аудиторных) занятий в период теоретического обучения 34 часов в неделю. Занятия группируются парами, продолжительность пары 1 час 30 минут. Система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации. Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями профессиональных модулей; практики оцениваются дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля. Каникулярное время 40 недель: 31 неделя на 1, 2; 12 недель на 3 курсе и 2 недели на 4 курсе, в т.ч. по 2 недели ежегодно отводится на зимние каникулы.		
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (№ 05-592 от 01.03.2023 года). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого и второго курсов обучения. Осуществляется на 1,2 курсе одновременно с освоением СПО в течении 82 недель: 52 недели - теоретическое обучение, 3 недели промежуточная аттестация, 26 недель - каникулы.		
Формирование вариативной части: На вариативную часть выделено 1152 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены на следующие дисциплины: - общепрофессиональные дисциплины (900 ч.): ☐ на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» (30 ч.) , с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи; ☐ на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» (30 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; ☐ на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» (64 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; ☐ на общепрофессиональную учебную дисциплину " Экономические и правовые основы производственной деятельности" (58 ч.) с целью повышения финансовой грамотности обучающихся; на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (96 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (6 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» (16 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; · в целях умения планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере введена учебная дисциплина "Основы предпринимательской деятельности" (48 ч.); · в целях умения использовать информационные технологии в профессиональной деятельности введена учебная дисциплина "Информационные технологии в профессиональной деятельности" (44 ч.); · в целях умения содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях введена учебная дисциплина "Экологические основы природопользования" (32 ч.); ☐ в рамках выполнения Плана мероприятий по реализации на территории Калининградской области в 2013-2015 годах Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года введена учебная дисциплина "Основы мировых религиозных культур" (36 ч.); - на профессиональные модули (1392 ч.): ☐ на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (154 ч.); ☐ на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (78 ч.); ☐ на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (196 ч.); ☐ на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (186 ч.); ☐ на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (78 ч.).		
Согласовано		
Заместитель директора по УРиПП		О.Н.Глинская