

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
(ГАПОУ АО "Архангельский политехнический техникум")

Утверждаю
Исполняющий обязанности директора ГАПОУ АО
"Архангельский политехнический техникум"
А.В. Афанасьева
27 февраля 2026 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0		2		11	52
II курс	25	6	8		2		11	52
III курс	22	4	13		1	1	2	43
Всего	86	10	21	0	5	1	24	147

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						Промежуточная аттестация						
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Практика							
										I курс		II курс		III курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем
									17	22	16	23	17	22	
									нед	нед	нед	нед	нед	нед	
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательный цикл		1404	590	814	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы		1404	590	814	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-/Э	78	30	48				12	34	44				
ОУП.02	Литература	-/Э	122	60	62				12	34	88				
ОУП.03	Математика	ДЗ/Э	234	100	134				12	102	132				
ОУП.04	Иностранный язык	-/ДЗ	112	30	82					68	44				
ОУП.05	Биология	ДЗ/Э	156	60	96				18	68	88				
ОУП.06	Химия	ДЗ/Э	156	60	96				18	68	88				
ОУП.07	Обществознание	ДЗ	100	50	50					100	0				
ОУП.08	История	ДЗ	88	40	48					0	88				
ОУП.09	География	ДЗ	88	40	48					36	52				
ОУП.10	Информатика	ДЗ	36	20	16					0	36				
ОУП.11	Физика	-/ДЗ	88	40	48					36	52				
ОУП.12	Основы безопасности и защита Родины	-/ДЗ	68	30	38					32	36				
ОУП.13	Физическая культура	З/ДЗ	78	30	48					34	44				
	Обязательная часть циклов ППССЗ		2808	818	718	0	156	1116	108	0	0	576	828	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		546	240	262	0	44	0	0	0	0	168	70	208	100
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	48	28	16		4					48			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.												
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем
										17	22	16	23	17	22
нед	нед	нед	нед	нед	нед										
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	28	16		4					48			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	28	16		4							48	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	28	16		4							48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	48	28	16		4								48
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	48	28	16		4						48		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	14	18		4							36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	44	16	24		4					44			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ (6 сем)	94	0	90		4					28	22	28	16
ОП.10	Рисование и лепка	ДЗ	48	28	16		4							48	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	36	14	18		4								36
П.00	Профессиональный учебный цикл														
ПМ.00	Профессиональные модули		2262	578	456	0	112	1116	108	0	0	408	758	404	692

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						Промежуточная аттестация						
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Практика							
										I курс		II курс		III курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	322	80	78	0	20	144	36	0	0	250	72	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э*1	70	42	20		8		18			70			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э*1	108	38	58		12		18			108			
УП.01	Учебная практика	З*1	72					72				72			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*1	72					72					72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	374	108	58	0	28	180	18	0	0	158	216	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*2	76	48	18		10		8			76			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*2	118	60	40		18		10			82	36		
УП.02	Учебная практика	З*2	72					72					72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*2	108					108					108		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.												
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем
										17	22	16	23	17	22
нед	нед	нед	нед	нед	нед										
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	470	160	100	0	30	180	18	0	0	0	470	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*3	84	34	40		10		8				84		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*3	206	126	60		20		10				206		
УП.03	Учебная практика	З*3	72					72					72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ*3	108					108					108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК	452	80	70	0	14	288	18	0	0	0	0	236	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э*4	56	30	20		6		8					56	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э*4	108	50	50		8		10					108	
УП.04	Учебная практика	З*4	72					72						72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*4	216					216							216
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЭК	644	150	150		20	324	18	0	0	0	0	168	476

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						Промежуточная аттестация						
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Практика							
										I курс		II курс		III курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем
			17	22	16	23	17	22							
			нед	нед	нед	нед	нед	нед							
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э*5	108	50	50		8		8					108	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э*5	212	100	100		12		10					60	152
УП.03	Учебная практика	З*5	72					72							72
ПП.03	Производственная практика	ДЗ*5	252					252							252
	Учебная практика - 10 недель							360							
	Производственная практика - 21 неделя							756							
	Промежуточная аттестация - 5 недель								180		2 нед.	1 нед.	1 нед.		1 нед.
	Государственная итоговая аттестация - 1 неделя														1 нед.
Всего по профессии 41.01.09 Повар, кондитер			4212	1408	1532	0	156	1116	180	612	792	576	828	612	792
	Государственная итоговая аттестация Демонстрационный экзамен		Дисциплин и МДК, кол-во							11	11	8	5	9	4
	ОБЪЁМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, - 4428 час. (123 нед.), в том числе:		Учебной практики, нед.		10					0	0	2	4	2	2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						Промежуточная аттестация						
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Практика							
										I курс		II курс		III курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем
			17	22	16	23	17	22							
			нед	нед	нед	нед	нед	нед							
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Циклы учебных дисциплин, профессиональных модулей - 3096 час. (86 нед.)	Всего	Производствен ной практики, нед.		21					0	0	0	8	0	13
	Практики (учебная, производственная) - 1116 час. (31 нед.)		Итого (УП,ПП)		31 нед.					0	0	2	12	2	15
	Промежуточная аттестация - 180 час. (5 нед)		Экзаменов, кол- во		10					0	5	1	2	0	2
	Государственная итоговая аттестация - 36 час. (1 нед.)		Дифференциро ванных		25					1	7	3	4	4	4
	Объём вариативной части - 730 час. -24,73%; объём обязательной части 2186 час. - 75,27%(без учёта ГИА), включая ПА		Зачётов, кол-во		0					1	0	0	0	0	0

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Кабинеты

1.	Русский язык, литература
2.	Математика
3.	Иностранный язык
4.	Физика
5.	Информатика
6.	История, обществознание
7.	География
8.	Биология
9.	Химия
10.	Основы безопасности и защиты Родины, безопасность жизнедеятельности, охрана труда
11.	Естественнонаучных дисциплин (основы микробиологии, санитарии и гигиены)
12.	Социально-экономических дисциплин
13.	Поварское и кондитерское дело

Мастерские

1.	Поварское и кондитерское дело
	Лаборатории
1	Поварское и кондитерское дело

Спортивный комплекс

1.	Спортивный зал
2.	Спортивная площадка
3.	Стрелковый тир/место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актальный зал

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-документационная база проектирования учебного плана

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе и с учетом следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (действующая редакция);
- Приказ Минобрнауки России 09 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.24) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 27.12.2023) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 (ред. от 27.04.2024) "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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 (ред. от 09.08.2022) "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 30.09.2022 N 874 "Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных образовательных программ";
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 22.11.2024) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017г № 06-156);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 О направлении доработанных рекомендаций 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;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный N 60833);
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (ред. от 30.12.2022) (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296).
- Устав ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»;
- Локальные нормативные акты (положение о рабочих программах, положение о государственной итоговой аттестации, положение об учебной и производственной практике обучающихся, положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся и другие).

1.2. Организация образовательной деятельности и режим занятий обучающихся

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной специальности.

Продолжительность каникул составляет:

1 курс – 11 недель;

2 курс – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

3 курс – 2 недели в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия по дисциплинам общеобразовательного, и социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального учебных циклов, группируются парами, по учебной практике и производственной практике составляют 6 академических часов.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика.

Для проведения учебных занятий по иностранному языку, практических занятий по информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности учебная группа может делиться на подгруппы.

При освоении части профессионального цикла образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка представляет собой выполнение обучающимися определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю специальности.

Текущий контроль знаний систематически осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практике, производственной практике. Педагогические работники самостоятельны в выборе порядка, форм и периодичности текущего контроля знаний. Текущий контроль предполагает проверку знаний, умений и навыков обучающихся, анализ их уровня и соответствия требованиям, предъявляемым ФГОС СПО, выявление ошибок, допущенных обучающимися, и последующую работу по их устранению. Текущий контроль знаний проводится только за счёт объёмов учебного времени, отведённых учебным планом по специальности на изучение соответствующих дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики.

Применяются следующие формы проведения текущего контроля знаний обучающихся: устные (устный ответ, устное сообщение, доклад, собеседование и др.) и письменные (проверочные, контрольные работы, рефераты, диктанты, изложения, сочинения, тестирование, в т.ч. с помощью ПК, письменные упражнения и др.). Формы текущего контроля обучающихся оцениваются по пятибалльной системе.

Результаты текущего контроля знаний являются основанием для допуска

обучающихся к промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Система оценок – пятибалльная.

Количество экзаменов в каждом учебном году в рамках проведения промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы аттестации по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом учебном году и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы по физической культуре дифференцированный зачет.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не менее 1 недели (36 часов) в семестр. При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

При освоении профессиональных модулей формой промежуточной аттестации является – Эк (экзамен (квалификационный)). Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Садово-парковое и ландшафтное строительство на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии. Срок освоения ППКРС для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

39 недель - теоретическое обучение,
2 недель - промежуточная аттестация,
11 недель - каникулы.

Освоение учебных предметов общеобразовательного цикла производится в течение первого курса обучения.

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» относится к укрупненной группе направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по следующим дисциплинам: русский язык, литература, математика, биология, химия.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются преподавателями техникума на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии/специальности в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально ориентированное содержание. В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной специальности СПО, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указывают лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предусмотрена вариативная часть.

Объем вариативной части составляет 730 часов обязательной учебной нагрузки обучающихся. Часы вариативной части использованы на расширение и углубление содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Распределение объема времени, отведенного на вариативную часть, представлено в таблице:

№	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных	ФГОС	Вариативная часть	Всего	Обоснование
---	--	------	-------------------	-------	-------------

	модулей, МДК				
1	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
2	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
3	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
4	ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
5	ОП.05. Основы калькуляции и учета	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
6	ОП.06. Охрана труда	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
7	ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности	0	36	36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
8	ОП.08. Безопасность жизнедеятельности	36	8	44	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта

9	ОП.09. Физическая культура	40	54	94	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
10	ОП.10. Рисование и лепка	0	48	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
11	ОП.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	36	36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	58	12	70	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	12	108	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	УП 01. Учебная практика	54	18	72	для получения дополнительного профессионального опыта
	ПП 01. Производственная	54	18	72	для получения

	практика				дополнительного профессионального опыта
	ПМ 02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	58	18	76	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	18	118	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	УП 02. Учебная практика	62	10	72	для получения дополнительного профессионального опыта
	ПП 02. Производственная практика	98	10	108	для получения дополнительного профессионального опыта
	ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	74	10	84	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	196	10	206	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
УП 03. Учебная практика	62	10	72	для получения дополнительного профессионального опыта
ПП 03. Производственная практика	98	10	108	для получения дополнительного профессионального опыта
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	38	18	56	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
МДК 04.02. Процессы приготовления,	90	18	108	для получения дополнительных

	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				умений, знаний и профессионального опыта
	УП 04. Учебная практика	62	10	72	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	ПП 04. Производственная практика	206	10	216	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	98	10	108	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	194	18	212	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	УП 05. Учебная практика	62	10	72	для получения дополнительных

					умений, знаний и профессионального опыта
	ПП 05. Производственная практика	242	10	252	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	Промежуточная аттестация	108	0	108	
	Итого:	2186	730	2916	

1.5. Организация практической подготовки

Практическая подготовка реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования и всех видов практики. Практическая подготовка предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

При организации практической подготовки в образовательной организации, проведение практических и лабораторных занятий, выполнение курсовой работы, учебная практика организуются педагогическими работниками (преподавателями и (или) мастерами производственного обучения).

При проведении практической подготовки всех видов практик в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в ее структурном подразделении - организуется лицами, соответствующими требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников данной организации, которые обеспечивают организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебным планом предусмотрено 10 недель учебной практики и 21 неделя производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по

итогах производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из 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 мест прохождения производственной практики.

1.7 Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях техникума

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях техникума осуществляется на основании:

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" Статья 79. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

-Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".

-Локальных актов техникума: Правил приема в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум», Положения о стипендиальном обеспечении и иных формах материальной поддержки обучающихся ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», Положения об организации и проведении демонстрационного экзамена ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

1.7.1. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме создаются специальные условия для получения образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья:

а) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

-адаптация официальных сайтов образовательных организаций в сети "Интернет" с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

-размещение в доступных для учащихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий;

-присутствие ассистента, оказывающего учащемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт) или аудиофайлов;

б) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

-дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий;

-обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

в) обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

-обеспечение беспрепятственного доступа учащихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и имеющими инвалидность проводятся индивидуальные и мелкогрупповые консультации.

Для получения без дискриминации качественного образования лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются:

-необходимые условия для коррекции нарушений развития и социальной адаптации, оказания ранней коррекционной помощи на основе специальных педагогических подходов и наиболее подходящих для этих лиц языков, методов и способов общения;

-условия, в максимальной степени способствующие получению образования определенного уровня и определенной направленности, а также социальному развитию этих лиц, в том числе посредством организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья совместно с другими обучающимися.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с

выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.