

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

\_\_\_\_\_ В.А. Суслопаров

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ) ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Квалификация**

- повар ↔ кондитер

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения 3 года**

**10 месяцев**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого

профессионального образования при

реализации программы среднего

(полного) общего образования –

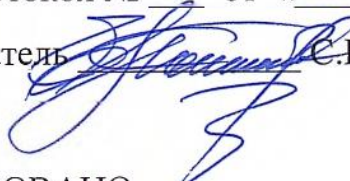
социально-экономический

**Асбест**

**2023**

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг протокол № 6 от « 27 » июня 2023 г.

Председатель  Е.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3  
« 28 » июня 2023 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя



наименование организации

расшифровка подписи

« 30 » июня 2023 г.

**1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

| <b>Курсы</b> | <b>Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам (с учетом промежуточной аттестации, консультаций и самостоятельной работы)</b> | <b>Учебная практика</b> | <b>Производственная практика</b> | <b>Государственная итоговая аттестация</b> | <b>Каникулы</b>  | <b>Всего</b>      |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|------------------|-------------------|
| <b>1</b>     | <b>2</b>                                                                                                                                        | <b>3</b>                | <b>4</b>                         | <b>7</b>                                   | <b>8</b>         | <b>9</b>          |
| I курс       | 41 неделя                                                                                                                                       |                         | –                                | –                                          | 11 недель        | 52 недели         |
| II курс      | 35 недель                                                                                                                                       | 2 недели                | 4 недели                         | –                                          | 11 недель        | 52 недели         |
| III курс     | 18 недель                                                                                                                                       | 10 недель               | 13 недель                        | –                                          | 11 недель        | 52 недели         |
| IV курс      | 22 недели                                                                                                                                       | 6 недель                | 11 недель                        | 2 недели                                   | 2 недели         | 43 недели         |
| <b>Всего</b> | <b>116 недель</b>                                                                                                                               | <b>18 недель</b>        | <b>28 недель</b>                 | <b>2 недели</b>                            | <b>35 недель</b> | <b>199 недель</b> |

**2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"**  
**квалификация: повар, кондитер**

| Индекс        | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной программы в академических часах |                                       |                        |                                                       |                                                           |                       |          |              |                          | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр) |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
|---------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|----------|--------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|               |                                                                        |                                | Всего                                                 | в т.ч.в форме практической подготовки | самостоятельная работа | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |                                                           |                       |          |              |                          | I курс                                                                    |                       | II курс               |                       | III курс              |                       | IV курс               |                       |
|               |                                                                        |                                |                                                       |                                       |                        | всего учебных занятий                                 | в т. ч. по учебным предметам, дисциплинам, МДК, практикам |                       |          | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 семестр (17 недель)                                                     | 2 семестр (24 недели) | 3 семестр (17 недель) | 4 семестр (24 недели) | 5 семестр (17 недель) | 6 семестр (25 недель) | 5 семестр (17 недель) | 6 семестр (24 недели) |
|               |                                                                        |                                |                                                       |                                       |                        |                                                       | Теоретическое обучение                                    | лаб. и практ. занятий | практики |              |                          |                                                                           |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| 1             | 2                                                                      | 3                              | 4                                                     | 5                                     | 6                      | 7                                                     | 8                                                         | 9                     | 10       | 11           | 12                       | 13                                                                        | 14                    | 15                    | 16                    | 17                    | 18                    | 19                    | 20                    |
| <b>О.00</b>   | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ</b>                            | 3/14/7                         | 2196                                                  | 572                                   | 34                     | 2162                                                  | 842                                                       | 1264                  | 0        | 14           | 42                       | 612                                                                       | 864                   | 432                   | 288                   | 0                     | 0                     | 0                     | 0                     |
| <b>ОУП.00</b> | <b>Общие учебные предметы</b>                                          | 3/11/7                         | 2016                                                  | 380                                   | 34                     | 1982                                                  | 786                                                       | 1140                  | 0        | 14           | 42                       | 612                                                                       | 828                   | 432                   | 144                   | 0                     | 0                     | 0                     | 0                     |
| ОУП.01        | Русский язык                                                           | -,Э                            | 136                                                   | 28                                    |                        | 136                                                   | 50                                                        | 78                    |          | 2            | 6                        | 50                                                                        | 86                    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.02        | Литература                                                             | -,ДЗ                           | 184                                                   | 34                                    |                        | 184                                                   | 90                                                        | 94                    |          |              |                          | 90                                                                        | 94                    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.03        | Иностранный язык                                                       | -,ДЗ,-,Э                       | 184                                                   | 70                                    |                        | 184                                                   |                                                           | 176                   |          | 2            | 6                        | 52                                                                        | 54                    | 44                    | 34                    |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.04        | Математика                                                             | ДЗ,Э,-,Э                       | 312                                                   | 68                                    |                        | 312                                                   | 142                                                       | 154                   |          | 4            | 12                       | 70                                                                        | 72                    | 94                    | 76                    |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.05        | Информатика                                                            | -,ДЗ                           | 108                                                   | 46                                    |                        | 108                                                   | 20                                                        | 88                    |          |              |                          | 50                                                                        | 58                    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.06        | История                                                                | -,Э                            | 136                                                   |                                       |                        | 136                                                   | 82                                                        | 46                    |          | 2            | 6                        | 50                                                                        | 86                    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.07        | Обществознание                                                         | -,ДЗ                           | 122                                                   | 20                                    |                        | 122                                                   | 62                                                        | 60                    |          |              |                          | 50                                                                        | 72                    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.08        | География                                                              | ДЗ                             | 72                                                    | 8                                     |                        | 72                                                    | 42                                                        | 30                    |          |              |                          |                                                                           |                       | 72                    |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.09        | Физика                                                                 | -ДЗ                            | 144                                                   | 54                                    |                        | 144                                                   | 70                                                        | 74                    |          |              |                          | 60                                                                        | 84                    |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.10        | Химия                                                                  | -,ДЗ,Э                         | 184                                                   | 20                                    |                        | 184                                                   | 74                                                        | 102                   |          | 2            | 6                        | 34                                                                        | 54                    | 96                    |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.11        | Биология                                                               | -,ДЗ,Э                         | 184                                                   | 22                                    |                        | 184                                                   | 124                                                       | 52                    |          | 2            | 6                        | 34                                                                        | 58                    | 92                    |                       |                       |                       |                       |                       |
| ОУП.12        | Физическая культура                                                    | 3,3,3,ДЗ                       | 148                                                   |                                       |                        | 148                                                   | 8                                                         | 140                   |          |              |                          | 34                                                                        | 46                    | 34                    | 34                    |                       |                       |                       |                       |

[illegible]

|           |                                                                                                                            |         |      |      |    |      |     |     |      |    |     |   |   |   |     |     |     |     |     |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|------|----|------|-----|-----|------|----|-----|---|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|
| ОП 14     | Контроль качества продукции и услуг в общественном питании                                                                 | -,ДЗ    | 72   | 34   | 6  | 66   | 32  | 34  |      |    |     |   |   |   |     | 42  | 30  |     |     |
| ОП 15     | Фирменные блюда и блюда национальной кухни                                                                                 | -,ДЗ    | 198  | 122  | 14 | 184  | 62  | 122 |      |    |     |   |   |   |     |     |     | 100 | 98  |
| П.00      | Профессиональный цикл                                                                                                      | -/12/15 | 2740 | 2184 | 78 | 2662 | 350 | 528 | 1656 | 20 | 108 | 0 | 0 | 0 | 526 | 504 | 722 | 460 | 528 |
| ПМ.00     | Профессиональные модули                                                                                                    | -/12/15 | 2740 | 2184 | 78 | 2662 | 350 | 528 | 1656 | 20 | 108 | 0 | 0 | 0 | 526 | 504 | 722 | 460 | 528 |
| ПМ.01     | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | -/2/3   | 348  | 264  | 8  | 340  | 54  | 48  | 216  | 4  | 18  | 0 | 0 | 0 | 348 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                    | Э       | 48   | 18   | 4  | 44   | 18  | 18  |      | 2  | 6   |   |   |   | 48  |     |     |     |     |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                  | Э       | 78   | 30   | 4  | 74   | 36  | 30  |      | 2  | 6   |   |   |   | 78  |     |     |     |     |
| УП.01.01  | Учебная практика по модулю                                                                                                 | ДЗ      | 72   | 72   |    | 72   |     |     | 72   |    |     |   |   |   | 72  |     |     |     |     |
| ПП.01.00  | Производственная практика по модулю                                                                                        | ДЗ      | 144  | 144  |    | 144  |     |     | 144  |    |     |   |   |   | 144 |     |     |     |     |
| ПМ 01 Эк  | Экзамен по модулю                                                                                                          | Эм      | 6    |      |    | 6    |     |     |      |    | 6   |   |   |   | 6   |     |     |     |     |
| ПМ.02     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента  | -/2/3   | 646  | 520  | 18 | 628  | 80  | 124 | 396  | 4  | 24  | 0 | 0 | 0 | 178 | 468 | 0   | 0   | 0   |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч                 | Э       | 84   | 44   | 6  | 78   | 26  | 44  |      | 2  | 6   |   |   |   | 84  |     |     |     |     |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч                    | -,Э     | 154  | 80   | 12 | 142  | 54  | 80  |      | 2  | 6   |   |   |   | 94  | 60  |     |     |     |
| УП.02.01  | Учебная практика по модулю                                                                                                 | ДЗ      | 144  | 144  |    | 144  |     |     | 144  |    |     |   |   |   |     | 144 |     |     |     |
| ПП.02.00  | Производственная практика по модулю                                                                                        | ДЗ      | 252  | 252  |    | 252  |     |     | 252  |    |     |   |   |   |     | 252 |     |     |     |
| ПМ 02 Эм  | Экзамен по модулю                                                                                                          | Эм      | 12   |      |    | 12   |     |     |      |    | 12  |   |   |   |     | 12  |     |     |     |
| ПМ.03     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента | -/2/3   | 582  | 476  | 14 | 568  | 70  | 116 | 360  | 4  | 18  | 0 | 0 | 0 | 0   | 36  | 546 | 0   | 0   |

[illegible]

|                                                                                                            |                                     |         |      |      |     |        |                           |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------|------|------|-----|--------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                                                                                                            | модулю                              |         |      |      |     |        |                           |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ПМ 04 Эм                                                                                                   | Экзамен по модулю                   | Эм      | 12   |      |     | 12     |                           |      |      |     | 12  |     |     |     |     |     |     |     | 12  |
|                                                                                                            | Всего по образовательным циклам     | 5/41/22 | 5832 | 3246 | 158 | 5674   | 1546                      | 2288 | 1656 | 34  | 150 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 792 |
|                                                                                                            | Промежуточная аттестация            |         | 150  |      |     |        |                           |      |      |     |     | 0   | 18  | 12  | 36  | 18  | 18  | 30  | 18  |
|                                                                                                            | Консультации                        |         | 34   |      |     |        |                           |      |      |     |     | 0   | 6   | 4   | 10  | 2   | 4   | 6   | 2   |
|                                                                                                            | Самостоятельная работа              |         | 158  |      |     |        |                           |      |      |     |     | 8   | 26  | 6   | 24  | 12  | 34  | 24  | 24  |
| ГИА                                                                                                        | Государственная итоговая аттестация |         | 72   |      |     |        |                           |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 72  |
| ИТОГО                                                                                                      |                                     | 5/41/22 | 5904 | 3246 | 158 | 5674   | 1546                      | 2288 | 1656 | 34  | 150 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 |
| Учебная практика                                                                                           |                                     |         | 648  |      |     |        | 0                         | 0    |      |     |     | 0   | 0   | 0   | 72  | 144 | 216 | 72  | 144 |
| Производственная практика                                                                                  |                                     |         | 1008 |      |     |        | 0                         | 0    |      |     |     | 0   | 0   | 0   | 144 | 252 | 216 | 144 | 252 |
| Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена<br>(с 15.06.2027 по 28.06.2027) |                                     |         |      |      |     | Всего: | дисциплин и МДК           |      |      | 612 | 864 | 612 | 648 | 216 | 432 | 396 | 396 |     |     |
|                                                                                                            |                                     |         |      |      |     |        | учебной практики          |      |      | 0   | 0   | 0   | 72  | 144 | 216 | 72  | 144 |     |     |
|                                                                                                            |                                     |         |      |      |     |        | производственной практики |      |      | 0   | 0   | 0   | 144 | 252 | 216 | 144 | 252 |     |     |
|                                                                                                            |                                     |         |      |      |     |        | экзаменов                 |      |      | 0   | 3   | 2   | 6   | 2   | 3   | 4   | 2   |     |     |
|                                                                                                            |                                     |         |      |      |     |        | дифф.зачетов              |      |      | 1   | 9   | 5   | 6   | 2   | 8   | 4   | 6   |     |     |
|                                                                                                            |                                     |         |      |      |     |        | зачетов                   |      |      | 1   | 1   | 1   | 0   | 1   | 1   | 0   | 0   |     |     |



**3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии  
СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

| <b>№</b>                    | <b>Наименование</b>                                                                                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кабинеты:</b>            |                                                                                                                                    |
| 1                           | Русский язык и литература                                                                                                          |
| 2                           | Математика                                                                                                                         |
| 3                           | Иностранный язык                                                                                                                   |
| 4                           | История и обществознание                                                                                                           |
| 5                           | ОБЖ и безопасность жизнедеятельности                                                                                               |
| 6                           | Химия                                                                                                                              |
| 7                           | Биология                                                                                                                           |
| 8                           | Физика                                                                                                                             |
| 9                           | Информатика и ИКТ                                                                                                                  |
| 10                          | География                                                                                                                          |
| 11                          | Социально-экономических дисциплин                                                                                                  |
| 12                          | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                                                                             |
| 13                          | Товароведения продовольственных товаров                                                                                            |
| 14                          | Технологии кулинарного и кондитерского производства                                                                                |
| 15                          | Охраны труда                                                                                                                       |
| 16                          | Технического оснащения и организации рабочего места                                                                                |
| <b>Лаборатории:</b>         |                                                                                                                                    |
| 1                           | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 2                           | Учебный кондитерский цех                                                                                                           |
| <b>Спортивный комплекс:</b> |                                                                                                                                    |
| 1                           | Спортивный зал                                                                                                                     |
| 2                           | Стрелковый тир                                                                                                                     |
| 3                           | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий                                                                  |
| 4                           | Тренажерный зал                                                                                                                    |
| <b>Залы:</b>                |                                                                                                                                    |
| 1                           | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»                                                                              |
| 2                           | Актный зал                                                                                                                         |

## **4 Пояснительная записка**

### **4.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена в ОУ**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ППКРС), образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 года);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) (далее – ФГОС СОО);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 14 октября 2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказа Минтруда России № 744 от 26 октября 2020 г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 02.09.2020 № 457 (ред. от 20.10.2022) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 01 марта 2023 года № 05-592 «О направлении Рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Письма Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утверждено Минобрнауки России 20 апреля 2015 г., № 06-830вн);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи");
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ №33 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Устава ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
- Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
- Порядка внесения изменений в основную профессиональную образовательную программу в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;

- Положения об организации обучения по индивидуальным учебным планам в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» в рамках реализуемых основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования;
  - Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
  - Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
  - Правил приема в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
  - Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
  - Программы государственной итоговой аттестации по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер
- и других нормативно-правовых и локальных документов.

#### **4.2. Общие положения**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего – повар, кондитер.

Начало учебного года 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и согласно календарному учебному графику. Учебный год состоит из двух семестров. Режим работы ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» – шестидневный.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу, а также все виды практики в составе модулей.

Продолжительность занятий теоретического обучения по одному уроку и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин, учебной практики – 4-6 часов. Продолжительность перерыва между занятиями, отведенными на отдых студентов, составляет 10 минут. Для приема пищи предусмотрен перерыв продолжительностью 40 минут.

Учебным планом предусмотрены каникулы: 1 курс – 11 недель (2 недели зимние и 9 недель летние); 2 курс – 11 недель (2 недели зимние и 9 недель летние); 3 курс – 11 недель (2 недели зимние и 9 недель летние); 4 курс – 2 недели (зимние). Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель.

В объем/трудоемкость ППКРС включены промежуточная аттестация и консультации, указанные в плане учебного процесса. Время, отводимое на промежуточную аттестацию и консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на дисциплину/предмет, междисциплинарный курс (далее – МДК), профессиональный модуль (далее – ПМ).

#### 4.3. Структура образовательной программы и учебного плана

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 (специальности) среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, которые соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остаток часов (756 часов) отведен на реализацию вариативной части общепрофессионального и профессионального циклов:

| Индекс        | Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик                                                    | Объем вариативной части |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ОП.00</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                           | <b>504</b>              |
| ОП 10         | Экологические основы природопользования                                                                                                    | 36                      |
| ОП 11         | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии                        | 68                      |
| ОП 12         | Основы экономики, предпринимательской деятельности и финансовой грамотности                                                                | 58                      |
| ОП 13         | Деловое письмо и культура профессионального общения / Коммуникационный практикум                                                           | 72                      |
| ОП 14         | Контроль качества продукции и услуг в общественном питании                                                                                 | 72                      |
| ОП 15         | Фирменные блюда и блюда национальной кухни                                                                                                 | 198                     |
| <b>П.00</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                               | <b>252</b>              |
| <b>ПМ.00</b>  | <b>Профессиональные модули</b>                                                                                                             | <b>252</b>              |
| <b>ПМ.03</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>          | <b>76</b>               |
| МДК.03.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                | 42                      |
| МДК.03.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                   | 34                      |
| <b>ПМ 04.</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> | <b>86</b>               |
| МДК.04.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                     | 36                      |
| МДК.04.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                        | 50                      |

|              |                                                                                                                                     |            |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПМ.05</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> | <b>90</b>  |
| МДК.05.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                     | 58         |
| МДК.05.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                        | 32         |
|              | <b>Итого</b>                                                                                                                        | <b>756</b> |

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл, разработанный на основе требований ФГОС СОО, содержит обязательную часть 1318 часов (60%) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная часть) –878 часов (40%) от общего объема цикла.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». При этом учебный план профиля обучения содержит 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Иностранный язык», «Химия».

Вариативная часть направлена на углубление обучения по предметам «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Физика», «Химия», «Биология», «Обществознание», «География», «Физическая культура», и ввод дополнительных учебных предметов «Экономика», «Право»; курса по выбору обучающихся: «Практические основы профессиональной деятельности»/«Введение в специальность»/ «Основы проектной деятельности»

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусматривается выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности.

Для обучающихся, поступивших на 1 курс и завершивших обучение по общеобразовательным предметам (перешедшим на 3 курс) проводится ВПР по ЕПК (в соответствии с графиком проведения ВПР).

**Структура образовательной программы** включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (20%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

| Индекс        | Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик                                                    | Объем вариативной части |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ОП.00</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                           | <b>68</b>               |
| ОП.01         | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                                                                              | 10                      |
| ОП.02         | Основы товароведения продовольственных товаров                                                                                             | 12                      |
| ОП.03         | Техническое оснащение и организация рабочего места                                                                                         | 14                      |
| ОП.05         | Основы калькуляции и учета                                                                                                                 | 18                      |
| ОП.08         | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                             | 14                      |
| <b>П.00</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                               | <b>508</b>              |
| <b>ПМ.00</b>  | <b>Профессиональные модули</b>                                                                                                             | <b>508</b>              |
| <b>ПМ.01</b>  | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>                     | <b>82</b>               |
| МДК.01.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                                    | 10                      |
| ПП.01.00      | Производственная практика по модулю                                                                                                        | 72                      |
| <b>ПМ.02</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>           | <b>66</b>               |
| МДК.02.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                 | 46                      |
| МДК.02.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                    | 20                      |
| <b>ПМ.03</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>          | <b>180</b>              |
| УП.03.01      | Учебная практика по модулю                                                                                                                 | 72                      |
| ПП.03.00      | Производственная практика по модулю                                                                                                        | 108                     |
| <b>ПМ.04.</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> | <b>144</b>              |
| УП.04.01      | Учебная практика по модулю                                                                                                                 | 72                      |
| ПП.04.00      | Производственная практика по модулю                                                                                                        | 72                      |
| <b>ПМ.05</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>        | <b>36</b>               |
| ПП.05.00      | Производственная практика по модулю                                                                                                        | 36                      |
|               | <b>ОБЪЕМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ</b>                                                             | <b>576</b>              |

В учебном плане предусмотрено изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательные учебные предметы;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего

повар ↔ кондитер.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

#### Структура и объем образовательной программы

| Структура образовательной программы                                        | Объем образовательной программы в академических часах |                   |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                            | Обязательная часть                                    | Вариативная часть |
| Общеобразовательные учебные предметы                                       | 1318                                                  | 878               |
| Общепрофессиональный цикл                                                  | 324                                                   | 572               |
| Профессиональный цикл                                                      | 1980                                                  | 760               |
| Государственная итоговая аттестация                                        | 72                                                    |                   |
| Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования | 5904                                                  |                   |

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97% от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- Коммуникационный практикум.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

| Основные виды деятельности                                                                                      | Профессиональные модули                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного |



|                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                     | ассортимента                                                                                                                              |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

**Для системы контроля и оценки результатов** освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на основании Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» применяется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточная аттестация доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль успеваемости проводится во время реализации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов в устной либо письменной форме: тестирование, выполнение практических заданий, выполнение контрольных работ по пройденному разделу, теме, выполнение рефератов, отчеты по деятельности студентов, содержащие свидетельства освоения конкретных компетенций и др.

Промежуточная аттестация проводится в пределах семестра, в котором она обозначена в календарном учебном графике (КУГ). Экзамены и зачеты проводятся по мере вычитки часов, а последним днем промежуточной аттестации считается последний день ПА, отмеченный в КУГе.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен;
- Экзамен по модулю;
- Комплексный экзамен;
- Дифференцированный зачет;
- Комплексный дифференцированный зачет.

В соответствии с требованиями приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 10 зачетов, 3 экзамена;
- 2 курс - 10 зачетов, 8 экзаменов;

3 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов;

4 курс – 9 зачетов, 6 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводится он на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Результаты сдачи экзаменов и дифференцированных зачетов оцениваются по четырехбалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), а зачетов – по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») и вносятся в ведомость, зачетную книжку студента.

**Практическая подготовка** реализована в форме проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик.

Образовательная организация может делить группы обучающихся на подгруппы при проведении учебных занятий, практик, промежуточной аттестации.

Перечень предметов, дисциплин, МДК, учебных практик, предусмотренных деление на подгруппы:

| Индекс        | Название предмета, дисциплины, МДК, практики                                                                           | Количество часов |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>О.00</b>   | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ</b>                                                                            |                  |
| <b>ОУП.00</b> | <b>Общие учебные предметы</b>                                                                                          |                  |
| ОУП.03        | Иностранный язык                                                                                                       | 176              |
| ОУП.05        | Информатика                                                                                                            | 88               |
| ОУП.09        | Физика                                                                                                                 | 16               |
| ОУП.10        | Химия                                                                                                                  | 24               |
| <b>ОП.00</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                       |                  |
| ОП 07         | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                       | 36               |
| ОП 11         | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии    | 50               |
| ОП 15         | Фирменные блюда и блюда национальной кухни                                                                             | 122              |
| <b>П.00</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                           |                  |
| <b>ПМ.00</b>  | <b>Профессиональные модули</b>                                                                                         |                  |
| <b>ПМ.01</b>  | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |                  |
| МДК.01.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                | 18               |
| МДК.01.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                              | 30               |
| УП.01.01      | Учебная практика по модулю                                                                                             | 72               |

|               |                                                                                                                                            |     |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ПМ.02</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>           |     |
| МДК.02.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                 | 44  |
| МДК.02.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                    | 80  |
| УП.02.01      | Учебная практика по модулю                                                                                                                 | 144 |
| <b>ПМ.03</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>          |     |
| МДК.03.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                | 42  |
| МДК.03.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                   | 74  |
| УП.03.01      | Учебная практика по модулю                                                                                                                 | 144 |
| <b>ПМ 04.</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |     |
| МДК.04.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                     | 30  |
| МДК.04.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                        | 70  |
| УП.04.01      | Учебная практика по модулю                                                                                                                 | 144 |
| <b>ПМ.05</b>  | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>        |     |
| МДК.05.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                            | 44  |
| МДК.05.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                               | 96  |
| УП.05.01      | Учебная практика по модулю                                                                                                                 | 144 |

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: **учебная практика и производственная практика** – 1656 часов. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 60% от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, при этом учебная практика может реализовываться как концентрированно, так и чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, а производственная концентрированно в соответствии с календарным учебным графиком.

По каждому виду практики определены цели, задачи, формы отчетности, учебные программы. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика (18 недель) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта. Производственная

практика (28 недель) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Конечным результатом оценки качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, является **государственная итоговая аттестация** студентов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В результате обучения студентам, успешно освоившим основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер выдается документ государственного образца об образовании и о квалификации – дипломом о среднем профессиональном образовании по данной профессии и присваивается квалификация «повар-кондитер».