

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «Железногорский ПК»  
И. В. Хатюхин  
Приказ № 01-04/469 от 20.04 2022 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Филиала областного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Железногорский политехнический колледж» в посёлке им. Карла Либкнехта

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ООП СПО**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ООП) разработан в соответствии с примерной ООП Утвержденной Минобрнауки внесенной в реестр ПООП 31. 03. 2017, федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Начало занятий - 1 сентября. Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Продолжительность учебной недели — пятидневная. Продолжительность учебного занятия - 45 минут. Занятия проводятся парами.

Во всех учебных циклах ООП выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое/лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле)

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 100 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся (5 недель), которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Для подгрупп девушек возможно использование части учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (36 часов), отведённого на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определено в объеме 58 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика в объеме 684 часов (19 недель) проводится концентрировано на 3-м и 4-м курсах. Производственная практика в объеме 972 часов (27 недель) проводится концентрированно на 3-м и 4-м курсах.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1-м, 2-м, 3-курсах, 2 недели на 4-м курсе, в том числе 2 недели в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г «Рекомендации 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» профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественно-научному профилю

Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла реализуется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин в течение 1 и 2 курсов.

На углубленном уровне изучаются следующие общеобразовательные учебные предметы : математика, химия, биология.

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение (2052 часа), распределен следующим образом:

- на изучение общих предметов – 1308 часов;
- на изучение предметов по выбору- 574 часа;
- на изучение дополнительных предметов – 170 часов.

На 1 или 2 курсах студенты выполняют индивидуальный проект по выбранному ими предмету.

### **1.4. Формирование вариативной части ООП**

Вариативная часть в объеме 1296 часов направлена на углубление и расширение содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей; введены новые общепрофессиональные дисциплины и МДК.

На углубление и расширение содержания общепрофессиональных дисциплин увеличено количество часов: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 18 часов; ОП.02 Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров -18 часов; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места -26 часов; ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности -18 часов; Основы калькуляции и учета -22 часа; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 24 часа и междисциплинарных курсов МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 8 часов; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов –48 часов; МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 96 часов; МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 8 часов; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 18 часов; МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 14 часов; МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 10 часов; МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 32 часа; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 62 часа.

На учебные практики увеличено количество часов по ПМ.01 - 36 часов; ПМ.02 - 36 часов; ПМ.03 -36 часов; ПМ.04 – 36 часов; ПМ.05 – 36 часов.

На производственные практики увеличено количество часов по ПМ.01 - 36 часов; ПМ.02 - 36 часов; ПМ.03 -72 часа; ПМ.04 – 144 часа; ПМ.05 – 36 часов.

Введены новые общепрофессиональные дисциплины: ОП.10 Контроль качества в объеме 54 часа; ОП.11 Психология и этика профессионального общения в объеме 36 часов; ОП.12 Основы предпринимательской деятельности - объеме 36 часов; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности - объеме 72 часа; ОП. 14 «Современные направления в кулинарии и кондитерском производстве» объеме 36 часов; ОП.15 Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности в объеме 60 часов и междисциплинарные курсы: МДК. 02.03 «Горячие блюда национальной и зарубежной кухни» в объеме 60 часов; МДК.03.03 «Холодные блюда национальной и зарубежной кухни» в объеме 60 часов; МДК 04.03 «Десерты и напитки национальной и зарубежной кухни» в объеме 60 часов; МДК.05.03 «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни» в объеме 60 часов

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация обучающихся реализуется в рамках освоения соответствующих учебных циклов и проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих учебных предметов, учебных дисциплин или МДК. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 5 недель: 2 недели на 2-м, 1 неделя на 3-м и 2 недели на 4-м курсах. Демонстрационный экзамен по профессиональному модулю проводится по окончании учебной и (или) производственной практики.

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

## 2.Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	41	-	-	-	-	11	52
II курс	39	-	-	2	-	11	52
III курс	17	11	12	1	-	11	52
IV курс	14	8	15	2	2	2	43
<b>Всего</b>	122	19	27	5	2	35	199

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объём образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся(час.)							Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
				Самостоятельная работа обучающихся	В форме практической подготовки	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всего	Учебных занятий по УД и МДК			Практик	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
							Лаб. и практ. занятий	Консультации											
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	З/8 <sub>ДЗ</sub> /ЗЭ	<b>2052</b>	<b>0</b>		<b>2052</b>	<b>634</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>516</b>	<b>546</b>	<b>468</b>	<b>522</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Общие</b>	З/5 <sub>ДЗ</sub> /2Э	<b>1308</b>	<b>0</b>	<b>336</b>	<b>1308</b>	<b>482</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>372</b>	<b>306</b>	<b>282</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУП.01	Русский язык	-, -, -, Э	<b>144</b>	0	20	144	20				36	36	36	36					
ОУП.02	Литература	-, -, -, ДЗ	<b>168</b>	0	20	168	20				44	46	56	22					
ОУП.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	<b>172</b>	0	34	172	170				44	46	36	46					
ОУП.04	Математика	-, -, -, Э	<b>312</b>	0	50	312	50				80	78	78	76					
ОУП.05	История	-, -, -, ДЗ	<b>172</b>	0	10	172	10				44	46	30	52					
ОУП.06	Физическая культура	З,З, З, ДЗ	<b>172</b>	0	168	172	168				44	48	30	50					
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	<b>128</b>	0	30	128	30				56	72	0	0					

ОУП.08	Астрономия	–, –, ДЗ	40	0	4	40	14				0	0	40	0				
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>574</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>574</b>	<b>132</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>142</b>	<b>116</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.09	Информатика	–, –, –, ДЗ	176	0	88	176	88				40	50	36	50				
ОУП.10	Химия	–, –, –, Э	178	0	20	178	20				46	46	40	46				
ОУП.11	Биология	–, –, –, ДЗ	186	0	24	186	24				48	46	40	52				
ОУП. 12	Родной язык	–, –, –, ДЗ	34	0	4	34	4							34				
	<b>Дополнительные</b>	<b>1 дз</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>170</b>	<b>20</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>46</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.13	Обществознание (вкл. экономику и право)	–, –, –, ДЗ	170	0	20	170	20				34	32	46	58				
	<b>Индивидуальный проект</b>	3																
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>																	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>43/11ДЗ/0Э</b>	<b>744</b>	<b>6</b>	<b>518</b>	<b>738</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>314</b>	<b>142</b>	<b>110</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	–, ДЗ	54		40	54	12				18	36						
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	–, ДЗ	54		40	54	16				18	36						
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	–, ДЗ	62	2	56	60	12				12	48						
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	–, ДЗ	54	2	36	52	8				12	40						
ОП.05.	Основы калькуляции и	–, ДЗ	54		38	54	12					22	32					

	учета																	
ОП.06.	Охрана труда	-, ДЗ	36		24	36	10					18	18					
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	60		36	60	36					24	22	14				
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	3	36		30	36	18							36				
ОП.09.	Физическая культура (для профессий СПО)	ДЗ	40		28	40	40							40				
ОП.10	Контроль качества	-, 3	54		36	54	12					18	36					
ОП.11	Психология и этика профессионального общения	3	36		20	36	12				36							
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	3	36		20	36	12					36						
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	72	2	40	70	12					36	34					
ОП.14	Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности	,ДЗ	60		44	60	28							20	40			
ОП.15	Современные направления в кулинарии и кондитерском производстве	ДЗ	36		30	36	12								36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>53/17ДЗ /7Э</b>																
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>53/17ДЗ /7Э</b>	<b>2856</b>	<b>20</b>		<b>2836</b>	<b>448</b>	<b>0</b>	<b>1656</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>514</b>	<b>842</b>	<b>572</b>	<b>752</b>



<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э(кв.)	376	4	372	372	58		216	0	0	0	156	216	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	З	40		40	40	14						40				
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	120	4	116	116	44						116				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108		108	108			108					108			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108		108	108			108					108			
<b>ПМ.02.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Э(Кв.)	770	4	766	766	122	0	468	0	0	0	0	298	468	0	0
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	З	48		48	48	14							48			







	Общий объём образовательной программы	5904	0	4248	1334	0	1656	0	612	864	612	864	612	864	612	864		
	В том числе:																	
	Обязательная часть	4608																
	Вариативная часть	1296																
<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа с 15.06.20__ г. по 28.06.20__ г. (всего 2 нед)					дисциплин и МДК				16	21	15	16	5	3	3	3		
					учебной практики				0	0	0	0	108	288	108	180		
					производств. практики				0	0	0	0	108	324	288	252		
					экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))				0	0	0	4	1	1			2	2
					дифф. зачетов				6	5		8	3	5	5	3		
					зачетов				2	2	2	2	1	1	1	1		
					зачетов													

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по УР и ТО  Ведёхина Р. А.

Зам. директора по УПР  Манухин А. Ф..

**Председатели предметных (цикловых) комиссий:**

1. Общеобразовательного цикла  Зайцев А.В.

2. Профессионального цикла  Буровникова Д. Н.