

3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки по семестрам							
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной	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, 24 недели	7 семестр, 17 недель	8 семестр, 24 недели
								теоретического обучения	ЛПЗ по МДК и дисциплинам											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>				<b>2170</b>	<b>54</b>	<b>2008</b>	<b>1474</b>	<b>534</b>		<b>36</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>720</b>	<b>414</b>	<b>316</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>				<b>1318</b>	<b>54</b>	<b>1204</b>	<b>844</b>	<b>360</b>		<b>22</b>	<b>38</b>	<b>366</b>	<b>512</b>	<b>236</b>	<b>204</b>				
ОУД.01	Русский язык	2			132		120	120			6	6	72	60						
ОУД.02	Литература	3*	2		186		176	176			4	6	64	60	62					
ОУД.03	Иностранный язык		2.4		180		176		176			4	60	52	48	20				
ОУД.04	<b>Математика</b>	2			298		286	286			6	6	130	168						
ОУД.05	История	3	2		164		150	150			6	8		118	46					
ОУД.06	Физическая культура		2.4		188		184		184			4	40	54	40	54				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4		78		76	76							40	38				
ОУД.08	Астрономия		4		38		36	36				2				38				
	Индивидуальный проект		4*		54	54	0									54				
<b>УДВ.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных областей</b>				<b>426</b>		<b>404</b>	<b>404</b>			<b>8</b>	<b>14</b>	<b>142</b>	<b>156</b>	<b>128</b>	<b>0</b>				
УДВ.01	Родная литература	3*			58		54	54			2	2		32	26					
УДВ.02	<b>Химия</b>	3	2		182		168	168			6	8	68	62	52					
УДВ.03	<b>Биология</b>		2.3		186		182	182				4	74	62	50					
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>				<b>426</b>	<b>0</b>	<b>400</b>	<b>226</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	<b>112</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>
ДУД.01	Основы проектной деятельности		4*		60		54	54				6				60				
ДУД.02	Рисование и лепка	5			110		98	80	18		6	6				52	58			
ДУД.03	Информатика		2.3		166		162	6	156			4	64	52	50					
ДУД.04	География современного мира		1		40		38	38				2	40							
ДУД.05	Человек на рынке труда		8		50		48	48				2								50
					<b>602</b>	<b>0</b>	<b>568</b>	<b>528</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>110</b>	<b>102</b>	<b>38</b>	<b>188</b>	<b>32</b>	<b>60</b>
ДУД.06	Основы рационального питания	4			70		58	52	6		6	6			40	30				
ДУД.07	Основы WS по компетенции "Поварское дело"		8		60		58	58				2								60
ДУД.08	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции		6		140		138	128	10			2			28	38	74			
ДУД.09	Кухни народов мира		2		72		70	70				2		72						
ДУД.10	Культура делового общения		7		52		50	50				2						20	32	
ДУД.11	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий	4			114		102	82	20		6	6			70	44				
ДУД.12	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания		6		94		92	88	4			2						94		





## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885 и Министерство просвещения Российской Федерации № 390 от 05 августа 2020 г. № «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа.

2. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

3. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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».

4. Инструктивно-методическое письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального

обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 20 июля 2020 года № 05-772 «По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования».

## **2. Общие положения**

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

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

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

Общая продолжительность каникул составляет в году 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

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

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего, указанной в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861): повар, кондитер.

## **3. Общеобразовательный учебный цикл**

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

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2772 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года.

Из них:

– 2196 часов отводится на реализацию ФГОС СОО. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 60% – 1318

часов, а часть, формируемая участниками образовательных отношений, – 40% от общего объема образовательной программы среднего общего образования – 878 часов.

– 576 часов направлены на изучение дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью (ДУД.07 – ДУД.14).

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин:

– общих для включения во все учебные планы восемь учебных дисциплин: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия;

– учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей: Родная литература, Химия, Биология;

– дополнительных учебных дисциплин по выбору: Основы проектной деятельности, Рисование и лепка, Информатика, География современного мира, Финансовая грамотность, Человек на рынке труда.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных дисциплины, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Химия, Биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла заложено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 2 курсе обучения.

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

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 процентов 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	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов вариативной части
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>206</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	16
ОП.05	Основы калькуляции и учета	18
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	14
ОП.10	Экологические основы природопользования	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной	36

	деятельности	
ОП.13	Финансовая грамотность	28
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>370</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>104</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18
УП.02	Учебная практика	36
	Промежуточная аттестация	10
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>82</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42
ПП.03	Производственная практика	36
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>104</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64
УП.04	Учебная практика	36
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>76</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
УП.05	Учебная практика	36
ПП.05	Производственная практика	36
	<b>Всего по учебным циклам</b>	<b>576</b>

### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	обязательная часть	вариативная часть
Среднее общее образование	1318	878
Дополнительные учебные дисциплины	576	-
Общепрофессиональный цикл	324	206
Профессиональный цикл	1980	550
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	5904	

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 98,6 процента от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, 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.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы: экзамен, комплексный экзамен, экзамен квалификационный, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет.

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

<b>Наименование комплексного вида контроля</b>	<b>Семестр</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>
Комплексный экзамен	3	ОУД.02 Литература
		УДВ.01 Родная литература
Комплексный диф. зачет	4	Индивидуальный проект
		ДУД.01 Основы проектной деятельности
Комплексный диф. зачет	4	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
		МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Комплексный диф. зачет	4	УП.01 Учебная практика
		ПП.01 Производственная практика
Комплексный диф. зачет	5	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Комплексный диф. зачет	5	УП.03 Учебная практика
		ПП.03 Производственная практика
Комплексный диф. зачет	6	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Комплексный диф. зачет	6	УП.05 Учебная практика
		ПП.05 Производственная практика
Комплексный экзамен	7	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Комплексный диф. зачет	7	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
		МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Комплексный диф. зачет	8	УП.02 Учебная практика
		ПП.02 Производственная практика
Комплексный диф. зачет	8	УП.04 Учебная практика
		ПП.04 Производственная практика

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

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 55,3 процента от профессионального цикла образовательной программы.

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