

УТВЕРЖДАЮ.

Директор ГБПОУ "Западнодвинский  
технологический колледж им. И.А. Ковалева

Ковалёв А.И.

" 31 " \_\_\_\_\_ 2020 года



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГБПОУ "Западнодвинский технологический колледж им. И.А. Ковалева"  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар

кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования: естественнонаучный

Дата начала обучения: 01.09.2020 года

### 1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	39	1		1		11	52
II курс	30	5	5	1		11	52
III курс	25	7	7	2		11	52
IV курс	23	6	8	2	2	2	43
<b>итого</b>	<b>117</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

1. Календарный график учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль				Август				Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3							
1				17																																						1	39	1	0	1		11	52		
2				14										0	8	8															0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	2	30	5	5	1		11	52			
3				11									0	0	0	0	8	8												0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	3	25	7	7	2		11	52		
4				14									0	0	0	0													0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4	23	6	8	2	2	2	43	
<b>Итого</b>																													<b>117</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>																

Обозначения: Теоретическое обучение      Учебная практика      Производственная практика      Производственная практика (преддипломная)      Промежуточная аттестация      Государственная итоговая аттестация      Подготовка к государственной итоговой аттестации      Каникулы

□

0

8

x

::

III

△      =

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.							Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)								Вариативная часть		
		Экзамен	Дифференцированный зачет		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
					Обучение по дисциплинам и МДК, час.							1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 22/1 неделя	3 семестр 14/1/2 неделя	4 семестр 16/4/3 неделя	5 семестр 11/4/2 неделя	6 семестр 14/3/5 неделя	7 семестр 14/3 неделя	8 семестр 9/3/8 неделя			
					Всего	в т.ч.	Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия													Практики	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
	<b>Объем образовательной программы</b>	13	35	31	5904	3868	2163	1705	1404	344	216			612	828	612	828	612	792	612	720	
	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	13	35	31	5832	3868	2163	1705	0	344	216			612	792	504	576	396	504	504	324	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	6	16	26	2160	2052	1413	639	0	0	108			510	554	365	382	141	55	45		
	<b>БАЗОВЫЕ</b>																					
ОУД.01	Русский язык	4		1,2,3	134	114	114					20		18	26	30	40					
ОУД.01	Литература		4	1,2,3	181	181	181							40	51	40	50					
ОУД.02	Иностранный язык	4	2	1,2,3	202	180		180				22		40	40	40	60					
ОУД.03	Математика	4		1,2,3	252	232	232					20		60	60	56	56					
ОУД.04	История		4	1,2	171	171	171							68	48	30	25					
ОУД.05	Физическая культура		1,2,3,4,5,6		180	180	8	172						40	34	39	36	31				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	72	72	56	16						48	24							
ОУД.08	Физика		2	1	108	108	86	22						40	68							
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)		4	2	171	171	171							68	48	30	25					
ОУД.16	География		5	5	74	74	52	22										74				
ОУД.17	Экология		3	2	72	72	72								42	30						
ОУД.18	Астрономия			5	36	36	30	6										36				
	<b>ПРОФИЛЬНЫЕ</b>																					
ОУД.07	Информатика	4		1,2,3	128	108	19	89			20			22	26	30	30					
ОУД.09	Химия		4	1,2,3	181	181	139	42						40	41	40	60					
ОУД.15	Биология		2	1	72	72	62	10						26	46							
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ</b>																					
ОУД.19	Индивидуальный учебный проект	6,7			126	100	20	80			26							55	45			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	2	11	5	900	744	298	446	0	120	36											
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	2			114	82	58	24			20	12		50	52							78
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	1	106	86	54	32			20			52	54							70
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	3	106	86	46	40			20					43	63					70
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		100	80	52	28			20							64	36			64
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	6	52	42	18	24			10							52				20
ОП.06	Охрана труда		2		42	36	26	10			6				42							6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	6,7		160	136		136				24							28	48	60	124
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	36	10	26								36						
ОП.09	Физическая культура		6,7		42	42		42											20	22		2
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7	5,6	142	118	34	84			24							37	81	24		142
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	5	10	0	2772	1072	452	620	1404	224	72			0								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	5	10	0	2772	1072	452	620	1404	224	72			0								
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	3	2		342	156	62	94	144	30	12											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		74	62	26	36			12				38	36						42
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		112	94	36	58			18				52	60						40
УП.01	Учебная практика		3*		72					72					36	36						
ПП.01	Производственная практика		3*		72					72						72						

	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>712</b>	<b>218</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	72	60
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	190	158
УП.02	Учебная практика		6*	180	
ПП.02	Производственная практика		6*	252	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>564</b>	<b>190</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	70	58
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	158	132
УП.03	Учебная практика		6*	216	
ПП.03	Производственная практика		6*	108	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>374</b>	<b>182</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	96	80
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	122	102
УП.04	Учебная практика		8*	72	
ПП.04	Производственная практика		8*	72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>780</b>	<b>326</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	200	158
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	202	168
УП.05	Учебная практика		8*	144	
ПП.05	Производственная практика		8*	216	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>216</b>	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен</b>			<b>72</b>	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)				
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть образовательной программы</b>				

\* не входит в общее количество зачетов и экзаменов



#### 4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	19
ПП.00	Производственная практика	3,4,5,6,8	20
	<b>Всего:</b>		<b>39</b>

#### 5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории, обществознания и права
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
7	Физики
8	Химии, биологии и экологии
9	Географии
10	Социально-экономических дисциплин
11	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технологии кулинарного и кондитерского производства
14	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> (спортивный зал и спортивные площадки со спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом)
	<b>Залы:</b>
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

## 6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), 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 письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259.) Уточнение Рекомендаций - протокол №3 от 25.05.2017г., информационно-методического письма об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 11 октября 2017 г. за № 01-00-05/925, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не менее 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности".

7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.



Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 часов), объем производственной практики составляет 20 недель (720 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 19 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 1 неделя, 3 семестр ПМ.01 -1 неделя, 4 семестр ПМ.02 - 2 недели, ПМ.03- 2 недели, 5 семестр ПМ.02 - 2 недели, ПМ.03 - 2 недели, 6 семестр ПМ.02 - 1 неделя, ПМ.03 - 2 недели, 7 семестр ПМ.04 - 1 неделя, ПМ.05 - 2 недели, 8 семестр ПМ 04 - 1 неделя, ПМ.05 -2 недели. Производственная практика в объеме 20 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 3 семестр ПМ.01 - 2 недели, 4 семестр ПМ.02 - 2 недели, ПМ.03 - 1 неделя, 5 семестр ПМ 02 - 1 неделя, ПМ.03 - 1 неделя, 6 семестр ПМ.02 - 4 недели, ПМ.03 - 1 неделя, 8 семестр ПМ.04 - 2 недели, ПМ.05 - 6 недель.

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