

УТВЕРЖДАЮ.

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

Ковалёв А.И.

" 01 " сентября 2022 года



### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГБПОУ "Западновинский 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: 01.09.2022 года

# 1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практики		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная	Производственная				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39			2		11	52
II курс	24	6	9	2		11	52
III курс	33	3	3	2		11	52
IV курс	22	6	9	2	2	2	43
<b>итого</b>	<b>118</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

[illegible]

Обозначения:

## Теоретическое обучение

## Учебная практика

## Производственная практика

Производственная  
практика  
(преддипломная)

## Промежуточная аттестация

Государственная  
итоговая аттестация

## Подготовка к государственной итоговой аттестации

## Каникулы

y

Π

Пд

ΠΑ

$\Gamma$

Д

K



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем образовательной программы в часах, в т.ч.												Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час, в семестр)								Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы
							Общий объем образовательной программы	В т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная работа, включая индивидуальный учебный проект	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Индивидуальный учебный проект	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			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										
			Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)														Консультации	Практики								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
	Объем образовательной программы						5904		306	4022	2045	1953		24	1296	50	208	612	864	612	864	612	864	612	864			
ОО. 00	Общеобразовательный цикл	5	0	9		0	1476			1404	905	499				50	72	612	792									
ОУПО.00	Общеобразовательные учебные предметы общие из обязательных предметных областей						926			874	568	306				20	52	347	527									
ОУПБ.01	Русский язык	2					96			78	58	20					18	19	59									
ОУПБ.02	Литература			2			117			117	100	17					20		51	66								
ОУПБ.03	Иностранный язык	2					133			117	47	70					16		51	66								
ОУПУ.04	Математика	2					252			234	194	40					18		75	159								
ОУПБ.05	История			2			100			100	83	17						50	50									
ОУПБ.06	Астрономия			2			39			39	30	9							39									
ОУПБ.07	Физическая культура		1	2			117			117		117						51	66									
ОУПБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			72			72	56	16						50	22									
ОУПВ.00	Общеобразовательные учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей						293			273	211	62				20	20	102	171									
ОУПУ.09	Химия	2					137			117	78	39					20	51	66									
ОУПУ.10	Биология			2			117			117	103	14				20		51	66									
ОУПБ.11	Родная литература					2	39			39	30	9						39										
	Индивидуальный проект* (*реализуется в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета)																											
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы по выбору						257			257	126	131				10		163	94									
ДУП.12	География			2			36			36	30	6				10		36										
	Информатика			2			108			108	19	89						50	58									
	Экология			1			36			36	20	16						36										
	Обществознание (включая экономику и право)			1			77			77	57	20						77										



<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>						1700		98	1546	688	844		14			56			220	226	450	572	192	40		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	4					104		14	82	58	22		2			8			50	54					36	68
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4			86			86	54	32								40	46					36	50
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4					108		14	86	44	40		2			8			70	38					36	72
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6					102		14	80	52	26		2			8					40	62			36	66
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4			32			32	8	24								12	20					32	
ОП.06	Охрана труда			4			36			36	26	10									36					36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7					158		14	136		134		2			8			26	18	26	38	50		36	122
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6					90		14	68	20	46		2			8					50	40			36	54
ОП.09	Физическая культура			4,6,8			136			136		136								22	14	22	22	36	20	40	96
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			6			30			30	18	12											30				30
ОП.11	Экологические основы природопользования			6			66			66	50	16										30	36				66
ОП.12	Основы финансовой грамотности			6			34			34	24	10											34				34
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные			6			118			118	34	84										62	56				118
ОП.14	Рисование и лепка			5			68			68	18	50										68					68
ОП.15	Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания			8			60			60	40	20												40	20		60
ОП.16	Кухня народов России	5					92		14	70	28	40		2			8					92					92
ОП.17	Кухня народов мира	6					122		14	100	46	52		2			8						122				122
ОП.18	Психология профессиональной деятельности			6			44			44	36	8											44				44
ОП.19	Этика и эстетика					7	66			66	36	30												66			66
ОП.20	Деловая культура					5	60			60	50	10									60						60
ОП.21	Русский язык и культура речи					6	58			58	28	30											58				58
ОП.22	Эффективное поведение на рынке труда					6	30			30	18	12											30				30
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						2656		208	1072	452	610		10	1296		80			392	638	162	292	420	752		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>						2656		208	1072	452	610		10	1296		80			392	638	162	292	420	752		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>						358		42	156	60	94		2	144		16			358							
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			68		6	62	26	36								68						32	36
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					138		36	94	34	58		2			8			138						72	66
УП.01	Учебная практика			3			72								72					72						72	
ПП.01	Производственная практика			3			72								72					72						72	
	Экзамен по модулю	3					8										8			8							8



ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					672	42	218	92	124	2	396	16		34	638						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4			66	6	60	28	32					34	32					32	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				202	36	158	64	92	2		8			202					128	74
УП.02	Учебная практика		4			144						144				144					144	
ПП.02	Производственная практика		4			252						252				252					252	
	Экзамен по модулю	4				8							8			8						8
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					428	42	190	88	100	2	180	16					176	252			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7			64	6	58	30	28								64			32	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	8				176	36	132	58	72	2		8					76	100		96	80
УП.03	Учебная практика		8			72						72						36	36		72	
ПП.03	Производственная практика		8			108						108							108		108	
	Экзамен по модулю	8				8							8						8			8
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					454	40	182	78	102	2	216	16				162	292				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6			84	4	80	36	44							44	40			32	52
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6				146	36	102	42	58	2		8				46	100			64	82
УП.04	Учебная практика		6			108						108					72	36			72	36
ПП.04	Производственная практика		6			108						108						108			108	
	Экзамен по модулю	6				8							8					8				8
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					744	42	326	134	190	2	360	16					244	500			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8			164	6	158	68	90								114	50		32	132
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8				212	36	168	66	100	2		8					58	154		128	84
УП.05	Учебная практика		8			144						144						72	72		144	
ПП.05	Производственная практика		8			216						216							216		216	
	Экзамен по модулю	8				8							8						8			8

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						72																	72	72	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена (с 15.06 по 21.06)						36																	36		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена (с 22.06 по 28.06)						36																	36		
	Итого по ФГОС СПО						4428						1296				612	864	612	864	612	864		864		
	Всего						5904								612	864	612	864	612	864	612	864		864	2304	2124
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов												Дисциплин и МДК				612	792	468	468	540	720	504	360			
												в т.ч. промежуточной аттестации				0	72	16	32	8	40	8	32			
												Учебной практики				0	0	72	144	72	36	108	108			
												Производственной практики				0	0	72	252	0	108	0	324			
												ГИА											72			
												Экзаменов				0	4	2	4	1	5	1	4			
												Зачетов, ДЗ				2	7	3	6	1	8	1	6			

#### 4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	3,4,5,6,7,8	15
ПП.00	Производственная практика	3,4,5,6,8	21
	<b>Всего:</b>		<b>36</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
	Актный зал



## 6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 года;

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации №519 от 24.09.2020 года "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413";

Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года);

Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

Письма Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках ... в том числе русского как родного»);

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.

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.

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 (117 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 136 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 15 недель (540 часов), объем производственной практики составляет 21 неделю (756 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.

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