

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Павловский автомеханический техникум им. И.И.Лепсе»

Согласовано

Директор ООО «Династия»

И.А. Вавилова

« 30 / 08 » 20 21 г.



Утверждаю

Директор ГБПОУ «Павловский  
автомеханический техникум им. И.И.  
Лепсе»

А.В. Иванова

« 30 / 08 » 20 21 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

*код и наименование профессии СПО*

Квалификации: повар ↔ кондитер  
Форма обучения – очная  
Срок получения образования ППКРС - 3  
года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования -  
естественнонаучный.  
Прием 2021

## 1. Пояснительная записка

1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898) и с учетом Примерной основной образовательной программы по профессии, утвержденной 28.03.2017, протокол № 1 (Дата регистрации в реестре: 31/03/2017, Регистрационный номер: 43.01.09-170331)

Нормативным обоснованием для данного учебного плана также являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. N 29200) в ред. 15.12.2014.
- Рекомендациями 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 17.03.2015 №06-259), с учетом Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74). (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г. Регистрационный № 30306)
- Приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610п «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Постановление об утверждении санитарных правил СП.2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения и отдыха и оздоровления молодежи» (Главный государственный санитарный врач Российской Федерации постановление от 28 сентября 2020 года N 28).
- Приказ министерства науки и высшего образования Российской Федерации; Министерства просвещения российской федерации от 5 августа 2020 года N 885/390. О практической подготовке обучающихся.
- Приказ министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального

образования» от 17.12.2020. №747 (зарегистрирован в минобразования 22.01.2021, регистрационный №62178)

- Инструктивно-методическое письмо 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 минобразования РФ от 20.07.2020 № 05-772

- Локальные нормативные акты образовательной организации.

2. Начало учебных занятий на всех курсах — 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность учебных занятий — 45 мин.

3. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий, обучающихся в период теоретического обучения, не превышает 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы обучающегося в образовательном учреждении.

4. Общеобразовательный цикл образовательной программы (2052 часа) сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 17.03.2015 №06-259).

5. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает в еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий

6. ОУ дополнительно предложены следующие учебные дисциплины:

- Кухни народов мира (72 часа)

- Основы предпринимательства и бизнеса (72 часа)

- Этикет делового общения (72 часа)

- Основы проектирования с использованием средств MICROSOFT OFFICE (72 часа)

- Основы компьютерной графики (72 часа)

Форма промежуточной аттестации по ним – дифференцированный зачет.

Вариативная часть образовательной программы (1166 часов) распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы.

7. При проведении лабораторных работ, практических занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью 12-13 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

8. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (68 часов), отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение основ медицинских знаний.

9. В промежуточную аттестацию обучающихся (проводится в течение пяти недель, выделенных на нее) включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, осуществляется за счет часов, отведенных на МДК, дисциплины, практики.

10. Зачеты, дифференцированные зачеты по дисциплине «Физическая культура» в течение всего периода обучения не входят в число допустимых десяти в каждом учебном году.

11. Формы проведения консультаций – групповые, устные, они проводятся за счет времени, выделенного на учебную дисциплину, МДК.

12. Практическая подготовка в ГБПОУ ПАМТ им. И.И. Лепсе реализуется в форме учебной и производственной практик, которые являются обязательным разделом образовательной программы. Учебная практика проводится в лабораториях учебной кухни ресторана, учебный кондитерский цех рассредоточено, параллельно теоретическому обучению. Производственная практика проводится концентрировано, на производстве, на основе

договоров с предприятиями и организациями различных организационных форм. Порядок проведения практики регулируется календарным учебным графиком. По семестрам практика распределяется следующим образом (час):

Виды практики	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр.
УП.01	36	36	18					
ПП.01			72					
УП.02			36	72	108	18	144	
ПП.02								288
УП. 03				36	36	18	108	
ПП. 03								144
УП. 04		36	18					
ПП. 04				72				
УП. 05				108	72			
ПП. 05						216		

13. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение срока обучения по учебной дисциплине (МДК, профессиональному модулю) в рамках учебного времени, отведенного учебным планом на данную учебную дисциплину (МДК, профессиональный модуль), что отражается в соответствующих рабочих учебных программах, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Возможна сдача обучающимися экзамена, дифференцированного зачета, зачета по учебной дисциплине (МДК, профессиональному модулю) в виде защиты индивидуального проекта.

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

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курс обучения	Обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарны м курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуто чная аттестация	Государственна я итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	37	3	-	1	-	11	52
II	27	8	4	2	-	11	52
III	27	7	6	1	-	11	52
IV	19	7	12	1	2	2	43
Всего	<b>110</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (зачеты, экзамены)	Объем образовательной нагрузки, в академических часах												Распределение обязательной нагрузки по курсам в семестр, в академических часах							
			ВСЕГО						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21 нед.	23 нед.	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл		2130	78	0	2130	1640	490	0	34		340	501	270	217	181	357	124	140			
	Промежуточная аттестация	4/3/5																				
	Общие учебные предметы	4/6/3	1212	42	0	1212	870	342				204	368	224	217	81	82				36	
ОУД.01	Русский язык	3/3/3	126	12		126	126					34	23	32	379							
	Из них																					
	Консультации									9												
	Экзамен																					
ОУД.01.01	Родной язык	ДЗ	36			36	36														36 ДЗ	
ОУД.02	Литература	ДЗ	171			171	171					17	46	32	42	34					ДЗ	



ОУД.19	Экология	- ДЗ	72					72	72	72								32	40 ДЗ	
	Дополнительные учебные дисциплины, по выбору обучающихся, предлагаемые ПОО	-ДЗ/-	108					108	108										72	36
ДУД.01	Кухни народов мира/ Основы предпринимательства и бизнеса /Этикет делового общения/	ДЗ	72					72	72										72 ДЗ	
ДУД.02	Основы проктирования с использованием средств MICROSOFT OFFICE /Основы компьютерной графики	ДЗ	36					36	36											36 ДЗ
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>441</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>439</b>	<b>181</b>	<b>258</b>	<b>6</b>	<b>174</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>114</b>	<b>70</b>	<b>18</b>			
	<i>Промежуточная аттестация</i>	3/9/-																		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36			36	24	12	2	36 ДЗ										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- ДЗ	40		1	39	23	16	2	17	23 ДЗ									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- ДЗ	40		1	39	27	12	2	17	23 ДЗ									
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36			36	28	8		36 ДЗ										
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	32			32	20	12		32 ДЗ										
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36			36	26	10		36 ДЗ										36 ДЗ
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36			36	0	36												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	ДЗ	68			68	33	35											68 ДЗ	
ОП.09	Физическая культура	3.3.3, ДЗ	117			117	0	117												19 3 46 3 34 3 18 ДЗ
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3261</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>3261</b>	<b>993</b>	<b>474</b>	<b>64</b>	<b>98</b>	<b>317</b>	<b>342</b>	<b>647</b>	<b>412</b>	<b>393</b>	<b>418</b>	<b>634</b>			
	<i>Промежуточная аттестация</i>	-10/6																		
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э	343	18		343	97	66		98	105	140 Э								



МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	57										34	23						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	106										28	46	32					
УП.01	Учебная практика	90	ДЗ									36	36	18 ДЗ					
ПП.01	Производственная практика	72	ДЗ											72 ДЗ					
	<i>Из них</i>																		
	<i>Консультации</i>													10					
	<i>Экзамен</i>													8					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1203	Э	18	1203	348	153						84	156	157	71	246	405 Э	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	48			48	30	18							48					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	453	Э	18	453	318	135						36	84	49	35 Э	102	99	
	<i>Из них</i>																		
	<i>Консультации</i>																		
	<i>Экзамен</i>																		
УП.02	Учебная практика	378	ДЗ		378									36	108	18	144	ДЗ	288 ДЗ
ПП.02	Производственная практика	288	ДЗ		288														
	<i>Из них</i>																		
	<i>Консультации</i>																		
	<i>Экзамен</i>																		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	678	Э	18	678	219	99							143	81	53	172	229 Э	





4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 Повар, кондитер

№п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Иностранного языка
4.	Истории
5.	Обществознания
6.	Химии
7.	Биологии
8.	Математики
9.	Физики
10.	Информатики и ИКТ
11.	социально-экономических дисциплин;
12.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
13.	товароведения продовольственных товаров;
14.	технического оснащения и организации рабочего места;
15.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
16.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>Лаборатории:</b>
17.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
18.	учебный кондитерский цех;
	<b>Залы:</b>

19. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

20. актовый зал;

21. спортивный зал.

