



Утверждаю  
 Директор  
 "Торопецкий колледж" Гапанюк Ю.С.  
 "30" 08 2024 г.

## Учебный план

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация - Повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППКРС - 2 года 10 месяцев  
 на базе основного общего образования

### 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
	2	9	16	23	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	6	13	20	27	3	10	17	24											
1				17																																									1	36	2	2	1	11	52				
2				12																																					2	26	6	7	2	11	52								
3				10																																					3	17	8	13	2	11	52								
<b>Итого</b>																				<b>79</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>33</b>	<b>156</b>																													

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

3. План учебного процесса

Идентификатор	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)					
		Экзамен	Зачет	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (с консультациями)	ПИА	1 курс		2 курс		3 курс			
					Всего	в т.ч.		Практики				1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 20/4 неделя	3 семестр 15/2 неделя	4 семестр 17/6 неделя	5 семестр 11/5 неделя	6 семестр 10/15 неделя		
						Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия												
1	2	3	4	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	<b>Объем образовательной программы</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>4428</b>	<b>2744</b>	<b>1495</b>	<b>1249</b>	<b>1290</b>	<b>220</b>	<b>138</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1476</b>	<b>1408</b>	<b>888</b>	<b>520</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>36</b>		<b>382</b>	<b>464</b>	<b>363</b>	<b>267</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>Общеобразовательные учебные предметы общие</b>																		
ОУД.01	Русский язык	3К		72	64	64				8		32	23	17					
ОУД.02	Литература	3К		108	108	108						50	36	22					
ОУД.03	История		3	136	136	136						40	38	58					
ОУД.04	Обществознание		4	72	72	72								34	38				
ОУД.05	География		3	72	72	50	22						40	32					
ОУД.06	Иностранный язык	4		144	134	134	134			10		40	38	34	32				
ОУД.07	Математика	4		213	203	95	108			10		34	18	68	93				
ОУД.08	Информатика		3	144	144	55	89					62	46	36					
ОУД.09	Физическая культура		1.2	87	87	6	81					40	47						
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	72	72	56	16					40	32						
ОУД.11	Физика		2	108	108	86	22					36	72						
ОУД.12	Химия	4		144	136	98	38			8			18	32	94				
ОУД.13	Биология		3	72	72	62	10						48	24					
	Индивидуальный проект			32					32			8	8	6	10				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>806</b>	<b>706</b>	<b>339</b>	<b>367</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>18</b>		<b>230</b>	<b>132</b>	<b>92</b>	<b>131</b>	<b>181</b>	<b>40</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	1		110	82	58	24		16	12		110							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		112	86	54	32		20	6		56	56						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	102	86	46	40		16			64	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5К		72	67	39	28		5						36	36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5К		69	64	40	24		5						36	33			
ОП.06	Охрана труда		2	38	32	22	10		6				38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		36	36		36		0						36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3		72	66	40	26		6					72					
ОП.09	Физическая культура	3,4,5,6		123	123		123		0					20	23	40	40		
	Основы предпринимательской деятельности	5К		36	32	20	12		4							36			
	Основы финансовой грамотности	5К		36	32	20	12		4							36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>2146</b>	<b>630</b>	<b>268</b>	<b>362</b>	<b>1290</b>	<b>106</b>	<b>84</b>		<b>0</b>	<b>268</b>	<b>157</b>	<b>466</b>	<b>431</b>	<b>788</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>2146</b>	<b>630</b>	<b>268</b>	<b>362</b>	<b>1290</b>	<b>106</b>	<b>84</b>		<b>0</b>	<b>268</b>	<b>157</b>	<b>466</b>	<b>431</b>	<b>788</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2</b>		<b>268</b>	<b>96</b>	<b>42</b>	<b>54</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>18</b>		<b>268</b>		-					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2К		38	32	14	18		6				38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2К		74	64	28	36		4	6			74						

УП.01	Учебная практика		2	72				72						72				
ПП.01	Производственная практика		2	72				72						72				
	Экзамен по модулю			12						12				12				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>		<b>623</b>	<b>177</b>	<b>81</b>	<b>96</b>	<b>402</b>	<b>26</b>	<b>18</b>				<b>157</b>	<b>466</b>			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	79	73	57	16		6					79				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		130	104	24	80		20	6					130			
УП.02	Учебная практика		4	156				156						78	78			
ПП.02	Производственная практика		4	246				246							246			
	Экзамен по модулю			12						12					12			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>5</b>		<b>370</b>	<b>130</b>	<b>54</b>	<b>76</b>	<b>198</b>	<b>24</b>	<b>18</b>							<b>370</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5К		33	28	12	16		5								33	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5К		127	102	42	60		19	6							127	
УП.03	Учебная практика		5	72				72									72	
ПП.03	Производственная практика		5	126				126									126	
	Экзамен по модулю			12						12							12	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>		<b>309</b>	<b>93</b>	<b>43</b>	<b>50</b>	<b>186</b>	<b>18</b>	<b>12</b>							<b>61</b>	<b>248</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	36	30	14	16		6								36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	75	63	29	34		12								25	50
УП.04	Учебная практика		6	72				72										72
ПП.04	Производственная практика		6	114				114										114
	Экзамен по модулю			12						12								12
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>		<b>540</b>	<b>134</b>	<b>48</b>	<b>86</b>	<b>360</b>	<b>28</b>	<b>18</b>								<b>540</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6К		32	26	10	16		6									32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6К		136	108	38	70		22	6								136
УП.05	Учебная практика		6	144				144										144
ПП.05	Производственная практика		6	216				216										216
	Экзамен по модулю			12						12								12
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>36</b>										<b>36</b>				<b>36</b>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																	36
												<b>Дисциплин и МДК</b>	<b>612</b>	<b>720</b>	<b>534</b>	<b>540</b>	<b>414</b>	<b>282</b>
												<b>Учебной практики</b>	0	72	78	78	72	216
												<b>Производственной практики</b>	0	72	0	246	126	330
												<b>Экзаменов</b>	1	3	1	5	2	3
												<b>Зачетов</b>	0	6	6	4	5	5

## 4. Учебная и производственная практика

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

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6	16		<b>Кабинеты:</b>
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6	22	1	Русского языка и литературы
				2	Иностранного языка
				3	Математики
				4	Дисциплин естественнонаучного цикла
				5	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
				6	Социально-экономических дисциплин
				7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
				8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
				10	Товароведения продовольственных товаров
	<b>Всего:</b>		<b>38</b>		<b>Лаборатории:</b>
				1	Химии
				2	Организации обслуживания
				3	Технического оснащения и организации рабочего места
				4	Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
				5	Учебный кондитерский цех
					<b>Спортивный зал</b>
					<b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет</b>
					<b>Актный зал</b>

## 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), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 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 (зарегистрирован 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 (зарегистрирован 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 более 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: «Информатика», «Химия», «Биология» (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «География», «Экология» (базовые). 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 (952 ч.), 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", "Организация обслуживания и сервис на предприятиях общественного питания", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

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.

9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 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 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей расщелочено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей расщелочено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.

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

Согласовано: Лисовская М.И., управляющая ООО "Альбион"

**Отчет о совместимости для Рабочий общеобраз повар 28.04.xls**

**Дата отчета: 28.04.2011 18:28**

Некоторые свойства данной книги не поддерживаются более ранними версиями Excel. Сохранение книги в формате более ранней версии приведет к потере или ограничению функциональности этих свойств.

**Существенная потеря функциональности**

**Число  
экземпляров**

Число столбцов или строк в книге превышает поддерживаемое выбранным форматом файла. Данные, находящиеся вне первых 256 (IV) столбцов и 65536 строк, не будут сохранены. Ссылки на данные из этого диапазона в формулах будут возвращать значение #ССЫЛКА!.

1

['3-4'!A1:QH82](#)