

РАССМОТРЕН
на заседании методического совета
Протокол №1 от 28.08.2024г.

ПРИНЯТ
решением педагогического совета
Протокол №1 от 29.08.2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБНБОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского»

Приказ № 1-248 от 29.08.2024 г.
А.С. Морозов



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Свободинский аграрно – технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
– естественно-научный

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план предназначен для подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план составлен на основе следующих **нормативных и методических документов**:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (ред. от 03.07.2024);

- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022 №336 ОБ утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней и профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 12.05.2023 N 359, [от 25.09.2023 N 717](#), [от 27.04.2024 N 289](#), [от 07.11.2024 N 782](#), [от 25.03.2025 N 226](#));

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) (с изменениями Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732 и 27.12.2023 г.);

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167) (в ред. Приказа Минпросвещения РФ [от 20.12.2022 N 1152](#));

- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-529 «О направлениях Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных

организаций (электронный ресурс <https://reestrspo.fipro.ru/dashboard>).

Учебный план рассчитан на обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Начало учебного года – 1 сентября, окончание учебного года по календарному учебному графику. Продолжительность учебной недели – пять дней. Объем образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Срок обучения согласно учебному плану 2 года 10 месяцев, что составляет 4428 часов.

Из них, 2952 часа отведено на освоение профессии и 1476 часов - на изучение 13 обязательных общеобразовательных предметов.

Учебным планом предусмотрено получение обучающимися квалификации: **Повар, кондитер** и освоение следующих видов деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В учебный план, наряду с теоретическим обучением, включены учебная и производственная практики. Учебная практика проводится рассредоточено по семестрам, а производственная – концентрировано в конце освоения каждого вида деятельности.

Вариативная часть в объёме 612 час (20% времени, отведенного на освоение профессии) направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Эк Элективные курсы - 82 ч.

ОП.00 Общепрофессиональный цикл – 360 часов;

ПМ.00 Профессиональные модули –170 часов.

I. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	39,9	-	-	1,1	-	11	52
2 курс	25,1	7	7	1,9	-	11	52
3 курс	20,3	10	8	1,7	1	2	43
Всего	85,3	17	15	4,7	1	24	147

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.01.09 Повар, кондитер 2г. 10 мес.																			
индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф.зачет, экзамен)	Всего	В т.ч в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам						
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		1 курс		2 курс		3 курс		
													1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
													17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недель	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Обязательная часть образовательной программы													612	864	612	864	612	864	
Блок ООД			1476	729	659	729				18	38	0	495	777	152	52	0	0	
ОД.01	Русский язык	-,Э	72	30	30	30				6	6		34	38					
ОД.02	Литература	-,ДЗ	108	97	9	97					2		51	57					
ОД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	144	142	0	142					2		51	93					
ОД.04	Математика	-,Э	232	50	170	50				6	6		84	96	52				
ОД. 05	Информатика	-,ДЗ	144	104	38	104					2		38	62	44				
ОД. 06	История	-,ДЗ	136	16	118	16					2		68	68					
ОД.07	География	-,ДЗ	108	60	46	60					2				56	52			
ОД.08	Обществознание	-,Э	108	48	48	48				6	6		50	58					
ОД. 09	Физика	-,ДЗ	108	20	86	20					2		51	57					
ОД .10	Химия	-,ДЗ	72	44	26	44					2		34	38					
ОД.11	Биология	ДЗ	72	30	40	30					2			72					
ОД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	72	66	4	66					2		34	38					
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	22	44	22					2			68					
	Индивидуальный проект	ДЗ	32											32					
Эк.00	Элективные курсы		82	27	51	27					4	82							82
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	40	12	26	12					2	40							40
Эк.03	Россия — моя история	ДЗ	42	15	25	15					2	42							42

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		684	320	294	320	0	0	8	24	38	360	81	45	136	220	116	86	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	80	34	32	34			2	6	6	44				80			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	38	18	18	18					2	2	38						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	88	32	42	32			2	6	6	52	43	45					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	30	16					2	12						48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,Э	100	38	48	38			2	6	6	68			36	64			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	38	18	18	18					2	2						38	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	38	36		36					2	2						38	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	72	32	38	32					2	36			38	34			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	42	38	2	38					2	2				42			
ОП.10	Контроль качества продуктов	Э	62	24	26	24				6	6	62			62				
ОП.11ц	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	ДЗ	78	34	40	34			2		2	78						78	
ПМ.00	Профессиональные модули		2150	2150	538	346	0	1132	10	30	94	170	36	42	324	592	496	660	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		402	402	104	60	0	212	2	6	18	30	36	42	134	190	0	0	
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	36	22	12					2		36						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	144	144	82	48			2	6	6	30		42	62	40			
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	108	108				106			2				72	36			
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	108	108				106			2					108			
ЭПМ	Экзамен ПМ.01	Э	6	6							6					6			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		468	468	100	58	0	284	2	6	18	30	0	0	190	278	0	0	

МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	36	22	12					2				36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	138	138	78	46			2	6	6	30			46	92		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ	144	144				142			2				108	36		
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	144	144				142			2					144		
ЭПМ	Экзамен ПМ.02	Э	6	6							6					6		

ЭПМ	Экзамен ПМ.05	Э	6	6							6						6	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36														36	
	Итого:		4428	2765	1542	1422	0	1132	18	72	174	612						

ДЗ																2	8	2	7	5	5
Экзаменов																0	3	2	6	3	4