

РАССМОТРЕН
на заседании методического совета
Протокол №1 от 28.08.2025г.

ПРИНЯТ
решением педагогического совета
Протокол №1 от 29.08.2025г.

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

А.С. Морозов

Приказ № 38 С от 29.08.2025 г.



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 направлении 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	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам										
				В т.ч. в форме практической подготовки					Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.										
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работы)	Практика	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс		3 курс					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Обязательная часть образовательной программы																		
	Блок ООД		1476	729	659	729				18	38	0	495	777	152	52	0	0	864
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	0							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	1132	10	8	24	38	360	81	45	136	220	116	86
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	80	34	32	34			2	6	6	6	44			80			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	38	18	18	18						2	2	38					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88	32	42	32			2	6	6	6	52	43	45				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	48	16	30	16						2	12						48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	100	38	48	38			2	6	6	6	68			36	64		
ОП.06	Охрана труда	38	18	18	18						2	2						38
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	38	36		36						2	2					38	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	72	32	38	32						2	36			38	34		
ОП.09	Физическая культура	42	38	2	38						2	2				42		
ОП.10	Контроль качества продуктов	62	24	26	24				6	6	6	62			62			
ОП.11ц	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	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	36	36	22	12					2		36						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	144	144	82	48			2	6	6	30			42	62	40		
УП.01	Учебная практика	108	108				106			2					72	36		
ПП.01	Производственная практика	108	108				106			2					108			
ЭПМ	Экзамен ПМ.01	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	190	278	0	0		

