

РАССМОТРЕН

на заседании методического совета  
Протокол №1 от 28.08.2023 года

ПРИНЯТ

решением педагогического совета  
Протокол №1 от 29.08.2023 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБЩОУ «САТТ

им. К.К. Рокоссовского»

А. С. Морозов

Приказ №1-290с 30.08.2023г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

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 – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный

## 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" (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020);

- 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.firpo.ru/dashboard>).

Учебный план рассчитан на обучение по профессии 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 3 года 10 месяцев, что составляет 5904 часа.

Из них, 3852 часа отведено на освоение профессии и 2052 часа - 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 практика. Учебная практика проводится рассредоточено по семестрам, а производственная – концентрировано в конце освоения каждого вида деятельности.

Вариативная часть в объёме 1181 час (20% времени, отведенного на освоение профессии) направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП.00 Общепрофессиональный цикл – 353 часа;

ПМ.00 Профессиональные модули – 828 часов.

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

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и меж-дисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика по специальности</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
1 курс	40,4	.	.	0,6	.	11	52
2 курс	35,3	2	2	1,7	.	11	52
3 курс	21,7	10	8	1,3	.	11	52
4 курс	22,6	8	7	1,4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>









индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки во взаимодействии с преподавателям									
			Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	Самостоятельная работа	Часов обязательных учебных занятий	в том числе, в форме практической подготовки	по учебным дисциплинам МДК	Теоретическое обучение	лаб. и практич. занятия	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс		3 курс		4 курс	
		Э	ДЗ	3								1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		
УП. 03	Учебная практика		6			108	108	108	108										
ПП. 03	Производственная практика		6			108	108	108	108										
ПМ.03Э(к)	Экзамен квалификационный	6				6	6	6	6										
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					444	8	436	436	152	114	144	144	18	8	18	0	0	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					70	4	66	66	38	18			4	6				
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7				224	4	220	220	114	96			4	6				
УП.04	Учебная практика		7			72		72	72			72							
ПП 04	Производственная практика		7			72		72	72			72							
ПМ 04 Э(к)	Экзамен квалификационный	7				6		6	6										
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					936	15	921	921	275	178	432	12	24	0	0	0	282	654
МДК	Организация приготовления, подготовки к	7				68	4	64	64	42	12		4	6				68	



