

Согласовано:  
Заместитель Министра образования  
Республики Мордовия



С.И.Соболев  
2018 год

Утверждаю:  
И.о.директора ГБПОУ РМ  
«Краснослободский  
промышленный техникум»



С.В.Кудашкин  
августе 2018 год

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГБПОУ РМ «Краснослободский промышленный техникум»  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(первый курс обучения)

Квалификация: Повар. Кондитер.

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 1 год 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Согласовано:  
Заместитель Министра образования  
Республики Мордовия

\_\_\_\_\_ С.И.Соболев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 год

Утверждаю:  
И.о.директора ГБПОУ РМ  
«Краснослободский  
промышленный техникум»

\_\_\_\_\_ С.В.Кудашкин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 год

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**ГБПОУ РМ «Краснослободский промышленный техникум»**  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(первый курс обучения)

Квалификация: Повар. Кондитер.

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 1 год 10 месяцев  
на базе среднего общего образования



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Кабинет товароведения продовольственных товаров
4	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
8	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
9	Учебный кондитерский цех
10	Спортивный зал
11	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ РМ «Краснослободский промышленный техникум» программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрировано Министерством юстиции РФ (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);

- Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих

основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», разработчик Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства, НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

- Устава ГБПОУ РМ «Краснослободский промышленный техникум».

Учебный план устанавливает организацию занятий с 1 сентября. В течении учебного года обучающимся представляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель. Устанавливаются такие виды учебных занятий как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Для всех видов аудиторных занятий учебная нагрузка не должна превышать 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность урока – 45 минут. После каждого урока устанавливается перерыв не менее 10 минут.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

текущий контроль;

промежуточный контроль;

итоговый контроль.

### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

правильности выполнения требуемых действий;

соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

### **Промежуточный контроль**

Промежуточный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по итогам полугодия, в котором изучалась учебная дисциплина. Промежуточный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений в форме зачетов, дифференцированных зачетов. Результаты промежуточного контроля используются для оценки достижений обучающихся по итогам полугодия, года, коррекции процесса обучения.

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или дифференцированных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Консультации планируются на дисциплины имеющие промежуточную аттестацию. Объем учебной нагрузки на консультации предусмотрен из

расчета 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию и за счет времени, отводимого на дисциплину.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная практика. Учебная и производственная практика планируются в рамках реализации профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено по семестрам, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика является обязательным элементом реализации профессиональных модулей по каждому виду профессиональной деятельности и организуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Форма организации производственной практики недельная, без теоретических занятий.

На проведение промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам предусмотрено 108 часов (три календарных недели). Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам являются экзамены, зачеты. По учебной и производственной практике формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. По профессиональным модулям формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен. Квалификационные экзамены проводятся рассредоточено по мере изучения профессиональных модулей.

Самостоятельная работа обучающихся не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем. Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем составляет 80 % от объема отводимого на учебные циклы образовательной программы, 20 % отводится на самостоятельную работу.

На проведение Государственной итоговой аттестации отводится одна неделя. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### **4.1. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части**

Объем вариативной части Основной профессиональной образовательной программы распределен на основании рекомендаций Министерства образования Республики Мордовия (письма № 594 от 21.02.2011, № 1120 от 25.03.2011), рекомендаций примерной ПООП по профессии, запросов организации-работодателя - Краснослободское РАЙПО, с учетом техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

За счет времени отведенного на изучение вариативной части в учебный план введены дополнительные дисциплины:

Технология трудоустройства – 36 часов;

Организация предпринимательской деятельности – 36 часов;

Эстетика сервировки – 36 часов;

Организация обслуживания – 36 часов;

Информационные технологии в профессиональной деятельности – 36 часов.

Итого 180 часов.

Данные учебные дисциплины продолжают перечень и индексацию дисциплин общепрофессионального цикла.

Из общего количества часов отведенного на изучение вариативной части 150 часов передано на изучение профессиональных модулей, 150 часов передано на увеличение количества часов учебной практики, 132 часа на увеличение количества часов общепрофессиональных дисциплин.

#### **4.2. Формы проведения консультаций**

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации планируются на дисциплины имеющие промежуточную аттестацию. Объем учебной нагрузки на консультации предусмотрен из расчета 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию и за счет времени, отводимого на дисциплину.



1 курс.

2 полугодие.

За счет промежуточной аттестации заложено 6 ч. консультации.

1	Техническое оснащение и организация рабочего места	3
2	Профессиональный модуль 02	3

За счет учебных дисциплин проводится 94 ч. консультаций.

2 курс.

1 полугодие.

За счет промежуточной аттестации заложено 30 ч. консультации.

1	Профессиональный модуль 03. для подготовки к квалификационному экзамену	10
2	МДК.03.01	5
3	МДК.03.02	5
4	МДК.04.01	5
5	МДК.04.02	5

2 полугодие.

За счет промежуточной аттестации заложено 24 ч. консультации.

1	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1
2	Технология трудоустройства	1
3	Организация предпринимательской деятельности	1
4	Эстетика сервировки	1
5	Профессиональный модуль 04. для подготовки к квалификационному экзамену	10
6	Профессиональный модуль 05. для подготовки к квалификационному экзамену	10

На втором курсе за счет учебных дисциплин проводится 46 ч. консультаций.

### **4.3. Формы проведения промежуточной аттестации**

На промежуточную аттестацию в рамках освоения программы среднего профессионального образования предусмотрено 108 часов (3 недели), которые входят в сетку Плана учебного процесса и учитываются при расчете недельной нагрузки.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общепрофессионального цикла, МДК формы промежуточной аттестации – З (зачет), Э (экзамен);
- промежуточная аттестация по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация проводится при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в учебном году, без учета зачетов по физической культуре), при необходимости внутри одного профессионального модуля проводится объединение проведения дифференцированных зачетов по междисциплинарным курсам;

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – КЭ (квалификационный экзамен), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле;
- формами промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы по физической культуре дифференцированный зачет.

#### **4.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Образовательная организация самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, включая самостоятельное определение времени на проведение демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен соответствует содержанию профессиональных модулей, сложность практической работы соответствует разряду по профессии «Повар, кондитер» с присвоением

квалификации: Повар 3-4 разряд; Кондитер 3-4 разряд, согласно требований ПООП.

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 36 часов, которые входят в сетку Плана учебного процесса и учитываются при расчете недельной нагрузки.

СОГЛАСОВАНО:

Председатели предметных (цикловых)  
комиссий

\_\_\_\_\_ В.А.Новиков  
\_\_\_\_\_ Ж.А.Юрченкова

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

\_\_\_\_\_ Т.В.Спиркина

Начальник отдела Профессионального образования Министерства образования  
Республики Мордовия

\_\_\_\_\_ Е.А.Куршева

**2. План учебного процесса для ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов., разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс					
		учебных			Нагрузка на дисциплины и МДК				по практике	Консультации		Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.			
					Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	курс работ (проектов)	за счет пром аттестации		за счет дисциплины									
	<b>Обязательная часть учебных циклов и практика</b>																		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>4/1/3</b>		<b>106</b>	<b>456</b>	<b>260</b>	<b>196</b>							<b>286</b>	<b>170</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	з	73	13	54	42	12					6		54					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	79	13	54	38	16					6	6	54					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	91	15	60	48	12				3	7	6		60				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	49	13	54	46	8					6	6	54					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	з	73	13	54	42	12					6		54					
ОП.06	Охрана труда	з	46	6	36	26	10					4		36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		94	17	68	0	68					9		17	51				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		46	6	36	18	18					4			36				
ОП.09	Физическая культура	з/дз	54	10	40	0	40					4		17	23				
	<b>Вариативная часть (передано на ПМ-50, ОП-132, УП-150)</b>	<b>0/0/0</b>		<b>30</b>	<b>180</b>	<b>124</b>	<b>56</b>												<b>180</b>
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		45	6	36	20	16					1	2						36
ОП.11	Технология трудоустройства		45	6	36	26	10					1	2						36
ОП.12	Организация предпринимательской деятельности		45	6	36	26	10					1	2						36
ОП.13	Эстетика сервировки		45	6	36	26	10					1	2						36
ОП.14	Организация обслуживания		44	6	36	26	10						2						36

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						<b>0</b>										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>6/10/5</b>			<b>828</b>	<b>491</b>	<b>337</b>	<b>0</b>	<b>1344</b>			<b>134</b>	<b>220</b>	<b>288</b>	<b>186</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2/2/1</b>		<b>34</b>	<b>134</b>	<b>79</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>174</b>		<b>6</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	з	64	12	47	27	20			5		47					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	з	121	22	87	52	35			12		87					
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>дз</b>							<b>102</b>			<b>102</b>					
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>дз</b>				<b>0</b>			<b>72</b>			<b>72</b>					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>2/2/1</b>		<b>55</b>	<b>220</b>	<b>120</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>456</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	з	64	12	47	27	20			5		47					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	з	236	43	173	93	80			20		173					
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>дз</b>				<b>0</b>			<b>204</b>			<b>204</b>					
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>дз</b>				<b>0</b>			<b>252</b>			<b>252</b>					
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>2/2/1</b>		<b>40</b>	<b>158</b>	<b>101</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	з	67	12	47	35	12			5	3			47			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	з	152	28	111	66	45			5	8			111			
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>дз</b>				<b>0</b>			<b>102</b>			<b>102</b>					
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>дз</b>				<b>0</b>			<b>72</b>			<b>72</b>					

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/1		33	130	82	48	0	186	10		6	0	0	130	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		67	12	47	37	10			5	3				47		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		115	21	83	45	38			5	6				83		
УП.04	Учебная практика	дз				0			114						114		
ПП.04	Производственная практика	дэ				0			72							72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/2/1		47	186	109	77	0	354	10		6	0	0	0	186	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62	12	47	35	12				3					47	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		187	35	139	74	65				13					139	
УП.05	Учебная практика	дз							138							138	
ПП.05	Производственная практика	дз							216							216	
	Промежуточная аттестация				108								18	18	36	36	
	Государственная итоговая аттестация				36											36	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>10/11/8</b>				<b>2952</b>				<b>60</b>	<b>140</b>	<b>48</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
	ВСЕГО												420	390	288	366	
													102	204	216	138	
													72	252	72	288	
													18	18	36	36	
																36	
														3	2	1	2
														2	3	3	3
													6	2	2	0	