

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 6
от 28.05.2025 года

Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО
«Кольчугинский ПК»
Е.А. Бондарь

Приказ № 27 от 02.06.2025

СОГЛАСОВАНО

ИП Макарова Е.А.
30.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области
«Кольчугинский политехнический колледж»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар
кондитер

Форма обучения – очная

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

профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный
Год начала подготовки – 2025

График учебного процесса

Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

Условные обозначения

Учебная практика			Производственная практика				
							
теоретическое обучение	с теоретическим обучением	без теоретического обучения	рассредоточенная	концентрированная	промежуточная аттестация	каникулы	государственная итоговая аттестация

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	ПА		Объем образовательной программы, час.								Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		экзаменов	зачетов (ДЗ)	Всего, час.	Самостоятельная работа, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Всего по дисциплинам, МДК	в том числе:		Практика час. (нед.) (в форме практ.подготов.)	Консультации, час.	Промежуточная аттестация, час.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 12+4 нед.	4 сем. 5+17 нед.	5 сем. 6+10 нед.	6 сем. 5+17 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОО.00	Общеобразовательный цикл	3	12	1476	228	1176	504	672		52	20	510	666						
	Базовый уровень	1	10	922	114	796	314	482		8	4	340	456						
ОО.01	Русский язык	2		88		76	38	38		8	4	34	42						
ОО.02	Литература		2	114	38	76	38	38				34	42						
ОО.03	Иностранный язык		2	114	38	76		76				34	42						
ОО.05	Информатика		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.06	Физика		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.08	Биология		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.09	История		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.10	Обществознание		2	76		76	38	38				34	42						
ОО.11	География		2ДОЗ	38		38	18	20				17	21						
ОО.12	Физическая культура		1,2	114	38	76	12	64				34	42						
ОО.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2	74		74	18	56				17	57						
	Профильный уровень	2	2	366	38	304	152	152		14	10	136	168						
ОО.04	Математика	2	1	202	38	152	76	76		8	4	68	84						
ОО.07	Химия	2	1	164		152	76	76		6	6	68	84						
	Элективные курсы			188	76	76	38	38		30	6	34	42						
ЭК.01	Предпрофессиональный кластер		2ИПЗ	76		76	38	38				34	42						
	Индивидуальный проект		2ЗИП	112	76					30	6								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	7	360	54	270	70	200		24	12			270					
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	36	6	30	10	20						30					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		54	6	30	10	20		12	6			30					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		54	6	30	10	20		12	6			30					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		3	36	6	30	10	20						30					

ОП.05	Основы калькуляции и учета		3	36	6	30	10	20						30					
ОП.06	Охрана труда/Адаптивная охрана труда		3	32	2	30	10	20						30					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3	36	6	30		30						30					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3	36	6	30	10	20						30					
ОП.09	Физическая культура		3	40	10	30		30						30					
П.00	Профессиональный цикл	9	6	2556	114	570	190	380	1722	96	54			234	762	534	762		
ПМ.00	Профессиональные модули	9	6	2556	114	570	190	380	1722	96	54			234	762	534	762		
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эм 4	1	396	18	90	30	60	252	24 18	12 6			234	108				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	36	6	30	10	20						30					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		84	12	60	20	40		6	6			60					
УП. 01	Учебная практика		3ДПР	72					72 (2н)					72					
ПП. 01	Производственная практика		4 ДОЗ	180					180 (5н)					72	108				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм 4	1	720	30	150	50	100	504	24 18	12 6				654				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	36	6	30	10	20						30					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		156	24	120	40	80		6	6			120					
УП. 02	Учебная практика		4ДПР	108					108 (3н)					108					
ПП. 02	Производственная практика		4 ДОЗ	396					396 (11н)					396					
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм 5	2	288	18	90	30	60	174		6 6				264				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	36	6	30	10	20							30				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	72	12	60	20	40							60				
УП. 03	Учебная практика		5ДПР	72					72 (2н)						72				
ПП. 03	Производственная практика		5 ДОЗ	102					102						102				

									(3н)									
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эм 5	1	324	18	90	30	60	180	24 18	12 6					270		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	36	6	30	10	20								30		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		84	12	60	20	40		6	6					60		
УП. 04	Учебная практика		5ДПР	72					72 (2н)							72		
ПП. 04	Производственная практика		5 ДОЗ	108					108 (3н)							108		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эм 6	1	828	30	150	50	100	612	24 18	12 6						762	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	36	6	30	10	20									30	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		156	24	120	40	80		6	6						120	
УП. 05	Учебная практика		6ДПР	144					144 (4н)								144	
ПП. 05	Производственная практика		6 ДОЗ	468					468 (13н)								468	
	Практика: (справочно)																	
УП.00	учебная								468 (13 н)									
ПП.00	производственная								1254 (35 н)									
	Промежуточная аттестация (справочно)			258						172	86							
ГИА	Государственная итоговая аттестация	1 н.		36														
Всего		14	22(3)	4428	396	2016	764	1252	1722	172	86	510	666	504	762	534	762	
Государственная итоговая аттестация: в форме демонстрационного экзамена с 22 по 28 июня 2028 года (1нед.)						Всего	Изучаемых дисциплин					14	14	9	0	0	0	
							Междисциплинарных курсов					0	0	2	2	4	2	
							Экзаменов					0	3	2	4	3	2	
							Зачетов					2(1)	8(1)	7(1)	1	3	1	

Учебная и производственная практика

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.01	учебная	3	2
ПП.01	производственная	3,4	5
УП.02	учебная	4	3
ПП.02	производственная	4	11
УП.03	учебная	5	2
ПП.03	производственная	5	3
УП.04	учебная	5	2
ПП.04	производственная	5	3
УП.05	учебная	6	4
ПП.05	производственная	6	13

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3	Кабинет математики
4	Кабинет химии
5	Кабинет химии и биологии
6	Кабинет физики
7	Кабинет информатики и информационных технологий
8	Кабинет иностранного языка
9	Кабинет ОБЗР
10	Кабинет социально-экономических дисциплин
11	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
12	Кабинет товароведения продовольственных товаров
13	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
16	Мастерские:
17	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
	учебный кондитерский цех
18	Спортивный зал
19	Стрелковый тир
20	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21	Актный зал

Пояснительная записка к учебному плану

1. Нормативная база реализации ППКРС

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016 г. №44898).

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года 1 сентября, окончание учебного года в соответствии с графиком учебного процесса.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки:

– максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле обучающихся в ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК». Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачётов и других форм аттестации по завершении изучения дисциплин и МДК. Зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на соответствующую дисциплину.

Учебные и производственные практики проводятся концентрированно. Учебная практика осуществляется на учебно-материальной базе колледжа.

Производственная практика осуществляется на предприятиях в соответствии с заключёнными договорами. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебных и производственных практик по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

учебная - 2 недели;

производственная - 5 недель;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

учебная - 3 недели;

производственная - 11 недель;

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

учебная - 2 недели;

производственная - 3 недели;

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

учебная - 2 недели;

производственная - 3 недели;

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

учебная - 4 недели;

производственная - 13 недель.

С обучающимися проводятся следующие формы консультаций: устные, письменные, групповые и индивидуальные.

Консультации предусматриваются в рамках часов промежуточной аттестации.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, на III курсе – 2 недели.

3. Общеобразовательный цикл

На общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, отводится 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведённое на теоретическое обучение, распределяется на изучение дисциплин базового и углубленного уровней. Профильными дисциплинами являются: ОО.04 Математика, ОО.07 Химия. Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной).

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачётов и других форм аттестации. На аттестацию выносятся два обязательных экзамена – по учебным

дисциплинам ОО.01 Русский язык и ОО.04 Математика, один экзамен по одной из общеобразовательных профильных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой профессии СПО (ОО.07 Химия).

С обучающимися проводятся учебные сборы (5 дней).

4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС в объёме 612 часов распределена в соответствии с запросом работодателя на расширение основных видов деятельности: производственная практика, самостоятельная работа по МДК.

5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, а также сдача дифференцированных зачетов и других форм аттестации непосредственно после окончания освоения соответствующих программ.

Промежуточную аттестацию проводят в виде экзаменов, дифференцированных зачётов и других форм аттестации. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 8 недель. Проведение дифференцированных зачетов предусмотрено за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены по модулю, направленные на определение готовности выпускника к определённому виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с «Положением о промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК».

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется в соответствии с «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК».