

Согласовано
Директор
С.С. Николаев
С.С. Николаев



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МТ имени
казачьего генерала С.С. Николаева
М.В. Гонашвили
« *М.Точка* » 20__ год

Учебный план

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

г. Михайловск, 2025 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	2	3	4	6	7	8
I курс	38	0	0	0	11	52
II курс	28	7	7	0	11	52
III курс	28	4	8	2	11	52
Всего	94	11	15	2	33	156

Индекс дисциплины	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация			Учебная нагрузка обучающихся										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)								
		Экзаменов	Дифференцированных	Зачетов	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Всего учебных занятий	теоретическое обучение и МДК	По учебным дисциплинам и МДК	По учебным практикам	в производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс			II курс			III курс		
															1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.			
															17, 1уп	24, 2уп	17, 3уп	18, 3уп	6	17, 2уп	15, 3уп	9	
УП1.05	Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	6	6	6	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	17, 1уп	24, 2уп	17, 3уп	18, 3уп	6	17, 2уп	15, 3уп	9	
ПП1.05	Производственная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	6	6	6	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360									252
Экзамен (квалификационный)	Экзамен (квалификационный)	6	6	6	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18									18
ГИА	Государственная итоговая аттестация	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в неделю	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в неделю	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612	612	252	36,00
	ВСЕГО в семестр	13	28	5	36	4428	2576	106	2954	1249	1489	1404	88	122	612	864	612	540	324	612			

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1.	русского языка и литературы
2.	иностранного языка
3.	истории, обществознания, экономики
4.	естествознания
5.	географии
6.	математики
7.	информатики и ИКТ
8.	права
9.	экономики
10.	иностранного языка
11.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	социально-экономических дисциплин
13.	микробиологии, санитарии и гигиены
Лаборатории:	
14.	товароведения продовольственных товаров
15.	технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские:	
16.	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
17.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
18.	спортивный зал;
19.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
20.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
21.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
22.	актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) разработан на основе:

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

- Приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с последними изменениями и дополнениями);

- Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с внесёнными изменениями от 27.12.2023 г. № 1028);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г. (ред. от 03.07.2024);

- Устава ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер начинает свое действие с 01 сентября 2025 года.

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объёмы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной (по профилю специальности) практик, виды итоговой аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно с учётом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объём обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практик составляет – 36 часов в неделю.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Объём часов реализуется как за счёт обязательных аудиторных занятий, так и за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла с получением среднего общего образования в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на экзаменах оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Настоящим учебным планом предусмотрен индивидуальный проект, как особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика обучающихся проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах. Производственное обучение может также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

Распределение объёма времени происходит следующим образом:

- учебная практика проводится в объёме 11 недель,
- производственная – в объёме 15 недель.

Настоящим учебным планом предусмотрены консультации по 4 часа на обучающегося каждый учебный год. Определены формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

Практико-ориентированность настоящей ППКРС СПО составляет 70%, что соответствует диапазону допустимых значений практико-ориентированности для ППКРС СПО, который составляет 70–85%. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учётом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран естественнонаучный профиль. Учебное время, отведённое на теоретическое обучение техникум распределил на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

Учебное время, отведённое на теоретическое обучение распределено следующим образом:

– 1476 часов распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть даёт возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Настоящим учебным планом предусмотрено распределение часов вариативной части в объёме 936 часов, что соответствует требованиям к структуре образовательной программе ФГОС СПО. Часы распределены следующим образом:

Индекс дисциплины	Наименование циклов, дисциплин	Всего часов
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	64
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34
ОП.06	Охрана труда	4

ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	24
ОП.09.	Физическая культура	34
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	40
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	206
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	186
	Всего	936

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов. Зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, экзамены – за счёт времени, выделенного ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разработан и утвержден техникумом фонд оценочных средств, в которых определены чёткие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов обучения. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Проведение промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено в форме дифференцированных зачётов и экзаменов; по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам – в форме зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов; по профессиональным модулям – в форме экзаменов (квалификационных).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся на 1 курсе – 4, на 2 курсе – 5, на 3 курсе – 5; количество зачётов и дифференцированных зачётов на 1 курсе – 6, на 2 курсе – 9, на 3 курсе – 6, что соответствует требованиям (количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10 (без учёта зачётов по физической культуре).

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации непосредственно после завершения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практики.

Итоговая аттестация проводится на выпускном курсе. Программой предусмотрено проведение итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Разработчик:

Заместитель директора по учебно-производственной работе

А.А. Тарасенко

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе и профессиональным модулям

В.А. Позднякова

Председатель МО
общеобразовательных дисциплин

И.С. Снитко

Председатель МО
технологического профиля

Л.Н. Колесникова