

Утверждаю:

Директор БПОУ ОО «Глазуновский  
сельскохозяйственный техникум»

 О. В. Сеферова

Приказ № 935 от 05.04.2017



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

**филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области**

**«Глазуновский сельскохозяйственный техникум»**

по профессии среднего профессионального образования

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: социально-экономический

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	каникулы	всего (по курсам)
		учебная	производственная				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	36	4	-	1	-	11	52
II курс	30	4	5	2	-	11	52
III курс	24	8	7	2	-	11	52
IV курс	21	7	5	1	2	7	43
<b>Всего</b>	111	23	17	6	2	40	199

## КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

филиал БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

**профессия**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**(базовый уровень среднего профессионального образования)**

Квалификация: - повар;

- кондитер

Срок обучения 3 год 10 месяцев (2017– 2021 гг)

### 2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Утверждаю

директор техникума

\_\_\_\_\_ О.В. Сеферова

«05» апреля 2017 г.

Приказ № 936 от 05.04.2017

К у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52														
1												то	то	то	то	то	то	=	=						то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то										
2	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	=	=	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то										
3	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	/:	::	=	=	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	/x	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х					
3	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	=	=	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	/x	х	х	х	х	х	х	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Условные обозначения:

то - сочетание теоретического обучения с учебной практикой;

:: - промежуточная аттестация;

х – производственная практика;

- теоретическое обучение

III – государственная итоговая аттестация;

= - каникулы;

\* - неделя отсутствует

2.1 План учебного процесса (социально-экономический профиль, основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
		Зачеты	Экзамены	максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
						всего занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем	Всего за 1 курс	3 сем	4 сем	Всего за 2 курс	5 сем	6 сем.	Всего за 3 курс	7 сем	8 сем	Всего за 4 курс
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
									576	720	1296	540	540	1080	450	414	864	540	216	756
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	11Дз	4Э	2052	0	2052	1218	834	442	420	862	374	413	787	183	220	403			
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>	9 Дз	2Э	1452	0	1452	798	654	272	296	568	289	354	643	149	92	241			
<b>ОДБ.01.01</b>	Русский язык		-, -, -Э	171	0	171	120	51	34	40	74	34	63	97	0	0	0			
<b>ОДБ.01.02</b>	Литература	-, -, -Дз		215	0	215	150	65	34	52	86	68	61	129	0	0	0			
<b>ОДБ.01.03</b>	Иностранный язык	-, -, -Дз		156	0	156	0	156	34	40	74	17	28	45	17	20	37			
<b>ОДБ.01.04</b>	История	-, -, -Дз		228	0	228	160	68	51	60	111	34	53	87	30	0	30			
<b>ОДБ.01.05</b>	Обществознание	-, -, -Дз		114	0	114	80	34	0	0	0	0	0	0	68	46	114			
<b>ОДБ.01.06</b>	Физика (естествознание)	-, -, -Дз		108	0	108	76	32	34	26	60	17	31	48	0	0	0			
<b>ОДБ.01.07</b>	Химия (естествознание)	-, -, -Дз		60	0	60	42	18	17	13	30	17	13	30	0	0	0			
<b>ОДБ.01.08</b>	Биология (естествознание)		-, -, -Э	60	0	60	42	18	0	0	0	34	26	60	0	0	0			
<b>ОДБ.01.09</b>	География	-, -, -Дз		99	0	99	69	30	0	0	0	17	22	39	34	26	60			
<b>ОДБ.01.10</b>	Физическая культура	-, -, -Дз		171	0	171	10	161	51	45	96	34	41	75	0	0	0			
<b>ОДБ.01.11</b>	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -Дз		70	0	70	49	21	17	20	37	17	16	33	0	0	0			

<b>ОДП.02</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	<b>2Дз</b>	<b>2Э</b>	<b>600</b>	<b>0</b>	<b>600</b>	<b>420</b>	<b>180</b>	<b>170</b>	<b>124</b>	<b>294</b>	<b>85</b>	<b>59</b>	<b>144</b>	<b>34</b>	<b>128</b>	<b>162</b>				
<b>ОДП.02.01</b>	Математика		-,-,-Э	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	176	76	85	63	<b>148</b>	68	36	<b>104</b>	0	0	<b>0</b>				
<b>ОДП.02.02</b>	Информатика и ИКТ	-,-,-,-,-,ДЗ		<b>120</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	84	36	17	15	<b>32</b>	17	23	<b>40</b>	0	48	<b>48</b>				
<b>ОДП.02.03</b>	Право		-,-Э	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	80	34	68	46	<b>114</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>				
<b>ОДП.02.04</b>	Экономика	-,-,-,-,-,ДЗ		<b>114</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	80	34	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	34	80	<b>114</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>10Дз, 1з</b>	<b>1Э</b>	<b>670</b>	<b>36</b>	<b>634</b>	368	266	68	74	<b>142</b>	38		<b>38</b>	86	20	<b>106</b>	384		<b>384</b>	
	Самостоятельная работа				36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	
<b>ОП.01</b>	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,-,ДЗ		<b>60</b>	0	<b>60</b>	42	18	34	26	<b>60</b>										
<b>ОП.02</b>	Основы товароведения продовольственных товаров	-,-,-,ДЗ		<b>60</b>	0	<b>60</b>	42	18	17	24	<b>41</b>	19		<b>19</b>							
<b>ОП.03</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,ДЗ		<b>60</b>	0	<b>60</b>	42	18	17	24	<b>41</b>	19		<b>19</b>							
<b>ОП.04</b>	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ		<b>54</b>	6	<b>48</b>	38	10										54		<b>54</b>	
<b>ОП.05</b>	Основы калькуляции и учёта		Э	<b>66</b>	0	<b>66</b>	46	20							66		<b>66</b>				
<b>ОП.06</b>	Охрана труда	ДЗ		<b>40</b>	0	<b>40</b>	32	8											40		<b>40</b>
<b>ОП.07</b>	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		<b>58</b>	8	<b>50</b>	0	50											58		<b>58</b>
<b>ОП.08</b>	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		<b>60</b>	6	<b>54</b>	16	38											60		<b>60</b>
<b>ОП.09</b>	Физическая культура	-,-,ДЗ		<b>40</b>	0	<b>40</b>	0	40							20	20	<b>40</b>				
<b>ОП.10</b>	Основы рисования и лепки	ДЗ		<b>58</b>	6	<b>52</b>	36	16											58		<b>58</b>
<b>ОП.11</b>	Основы здорового питания	ДЗ		<b>47</b>	5	<b>42</b>	29	13											59		<b>59</b>

<b>ОП.12</b>	Психология личности и профессиональное самоопределение	<b>3</b>		<b>55</b>	5	<b>50</b>	35	15										55		<b>55</b>
<b>ОП.13</b>	Родной язык (русский)			<b>12</b>	0	<b>12</b>	12											12		<b>12</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2714</b>	72	<b>2642</b>	<b>836</b>	<b>1806</b>	<b>102</b>	<b>334</b>	<b>436</b>	<b>200</b>	<b>379</b>	<b>579</b>	<b>307</b>	<b>588</b>	<b>895</b>	<b>230</b>	<b>576</b>	<b>804</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4 Дз</b>	<b>7Э</b>	<b>2714</b>	72	<b>2642</b>	<b>836</b>	<b>1806</b>	<b>102</b>	<b>334</b>	<b>436</b>	<b>200</b>	<b>379</b>	<b>579</b>	<b>307</b>	<b>588</b>	<b>895</b>	<b>230</b>	<b>576</b>	<b>804</b>
	Самостоятельная работа				72											36		36		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>Экв.п м.01-пм.04</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>370</b>	<b>170</b>	<b>200</b>	<b>102</b>	<b>268</b>	<b>370</b>									
<b>МДК.01.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>-КЭ</b>	115	0	<b>115</b>	80	35	34	81	<b>115</b>									
<b>МДК.01.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			129	0	<b>129</b>	90	39	32	97	<b>129</b>									
<b>УП.01</b>	Учебная практика	<b>-</b>		126	0	<b>126</b>	0	126	36	90	<b>126</b>									
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>Экв. пм.01 - пм.04</b>	645	0	<b>645</b>	212	433		66	<b>66</b>	200	379	<b>579</b>						
<b>МДК.02.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных		<b>-,-,Э</b>	150	0	<b>150</b>	105	45		24	<b>24</b>	72	54	<b>126</b>						

	изделий, закусок.																		
<b>МДК.02.02</b>	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			153	0	<b>153</b>	107	46		24	<b>24</b>	56	73	<b>129</b>					
<b>УП.02</b>	Учебная практика			162	0	<b>162</b>	0	162		18	<b>18</b>	72	72	<b>144</b>					
<b>ПП.02</b>	Производственная практика	дз		180	0	<b>180</b>	0	180					180	<b>180</b>					
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>Экв пм.01 - пм.04</b>	<b>510</b>	18	<b>492</b>	139	353							<b>200</b>	<b>310</b>	<b>510</b>		
<b>МДК.03.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	92	0	<b>92</b>	64	28							92		<b>92</b>		
<b>МДК.03.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			130	18	<b>112</b>	75	37							30	100	<b>130</b>		
<b>УП.03</b>	Учебная практика			144	0	<b>144</b>	0	144							78	66	<b>144</b>		
<b>ПП.03</b>	Производственная практика	Дз		144	0	<b>144</b>	0	144								144	<b>144</b>		
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>Экв. пм.01 - пм.04</b>	<b>385</b>	<b>18</b>	<b>367</b>	<b>80</b>	<b>287</b>							<b>107</b>	<b>278</b>	<b>385</b>		

<b>МДК.04.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		Э	55	0	<b>55</b>	38	17						55		<b>55</b>				
<b>МДК.04.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			78	18	<b>60</b>	42	18						22	56	<b>78</b>				
<b>УП.04</b>	Учебная практика			144	0	<b>144</b>	0	144						30	114	<b>144</b>				
<b>ПП.04</b>	Производственная практика	дз		108	0	<b>108</b>	0	108							108	<b>108</b>				
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		Экв. 05/	<b>804</b>	<b>36</b>	<b>770</b>	<b>235</b>	<b>535</b>									<b>230</b>	<b>576</b>	<b>804</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		КЭ	158	18	<b>140</b>	98	42									102	56	<b>158</b>	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			214	18	<b>196</b>	137	59										54	160	<b>214</b>
УП.05	Учебная практика			252	0	<b>252</b>	0	252									72	180	<b>252</b>	
ПП.05	Производственная практика	дз		180	0	<b>180</b>	0	180										180	<b>180</b>	
ГИА	Государственная итоговая аттестации			72															*72	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>										0	0		0	0		0	36		36	36





## Пояснительная записка

### 1.1. Нормативные документы:

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Базисного учебного плана, Устава техникума, Рекомендаций по формированию учебного плана ОПОП СПО, Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

-объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 часов в неделю;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) проводится в мастерской и лаборатории. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-консультации предусматриваются в объеме 144 часа на весь период обучения.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

-общая продолжительность каникул составляет 40 недель, 11 недель в год, в последний год обучения -7 недель.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, что соответствует 2052 часам, 3 недели промежуточной аттестации и 22 недели каникулярного времени. На общеобразовательный цикл отведено 2052 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Экзамены проводятся по дисциплинам: 1 курс обучения- – право; 2 курс -русский язык, математика, биология;. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании изучения соответствующей дисциплины.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен социально-экономический профиль.

#### 1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1332 часа распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности -612 часов
- на междисциплинарные курсы, учебную практику, производственную практику- 720 час; из них 152 часа на дополнительные предметы.

#### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, комплексные экзамены (КЭ); квалификационные экзамены (Экв) по профессии Повар в 6 семестре, по профессии Кондитер в 8 семестре.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.