

Утверждаю  
И.о. директора ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

О.Н. Гришин

« 01 » февраля 2022 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: **повар ↔ кондитер**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 мес.

на базе среднего общего образования

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам							
			макс уч нагрузка	Самостоятельная учебн. нагрузка студента, ч	Обязательные учебные занятия, ч.					Промежут. аттестация	1 курс				2 курс			
					всего	в т.ч.					1 сем.	Промежу т. аттестация	2 сем.	Промеж. ут. аттестация	3 сем.	Промежу т. аттестация	4 сем.	Промежу т. аттестация
						лекций	лаб. раб., практич. занятия	курсовых работ (проектов)	консультации									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
											468		430		392		394	
	<b>Обязательная и вариативная части циклов ОПОП</b>	<b>20ДЗ/9Э/5ЭК</b>	<b>1692</b>	<b>8</b>	<b>1600</b>	<b>656</b>	<b>926</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>84</b>	<b>456</b>	<b>12</b>	<b>400</b>	<b>30</b>	<b>374</b>	<b>18</b>	<b>370</b>	<b>24</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>11ДЗ</b>	<b>590</b>	<b>4</b>	<b>586</b>	<b>254</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	64		64	30	34			0	64							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36		36	20	16			0	36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	64		64	40	24			0	64							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	72		72	50	22			0				72				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	32		32	20	12			0			32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36		36	28	8			0	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ.-ДЗ	86		86		86			0	24		22		20		20	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36		36	24	12			0							36	
ОП.09	Физическая культура	-ДЗ.-ДЗ	86		86		86			0	24		22		20		20	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ	42	4	38	12	26			0					38			
ОП.11	Экологические основы природопользования	ДЗ	36		36	30	6			0					36			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>9ДЗ/9Э/5ЭК</b>	<b>1102</b>	<b>4</b>	<b>1014</b>	<b>402</b>	<b>594</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>84</b>	<b>208</b>	<b>12</b>	<b>324</b>	<b>30</b>	<b>188</b>	<b>18</b>	<b>294</b>	<b>24</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий пазнообразного ассортимента</b>	<b>2ДЗ/2Э/1ЭК</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>72</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>102</b>	<b>6</b>	<b>58</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	Э	60		54	34	18		2	6	54	6						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-Э	112		106	38	66		2	6	48		58	6				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72						72							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72								72					
	Экзамен квалификационный		6							6				6				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок пазнообразного ассортимента</b>	<b>1ДЗ/2Э/1ЭК</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>106</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>6</b>	<b>84</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	66		60	22	36		2	6			60	6				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-Э	194		188	84	102		2	6			104		84	6		
УП.02	Учебная практика	-ДЗ*	144		144								108		36			
ПП.02	Производственная практика	-ДЗ*	252		252								144		108			
	Экзамен квалификационный		6							6					6			

<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок пазнообразного ассортимента</b>	<b>2ДЗ/2Э/1ЭК</b>	<b>228</b>	<b>2</b>	<b>208</b>	<b>78</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>106</b>	<b>6</b>	<b>102</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	60		54	16	36		2	6	54	6										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	162	2	154	62	90		2	6	52		102	6								
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72						72											
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108		108								108									
	Экзамен квалификационный		6							6				6								
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков пазнообразного ассортимента</b>	<b>2ДЗ/2Э/1ЭК</b>	<b>212</b>	<b>0</b>	<b>194</b>	<b>88</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>12</b>				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	70		64	32	30		2	6				64	6							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,Э	136		130	56	72		2	6				40		90	6					
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72									72								
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72												72					
	Экзамен квалификационный		6							6								6				
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий пазнообразного ассортимента</b>	<b>2ДЗ/1Э/1ЭК</b>	<b>218</b>	<b>2</b>	<b>204</b>	<b>58</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>12</b>				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	40		40	16	24			0							40					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	172	2	164	42	120		2	6							164	6				
УП.05	Учебная практика	ДЗ*	144		144													144				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ*	216		216													216				
	Экзамен квалификационный		6							6								6				
	<b>Учебная и производственная практика</b>		<b>1224</b>																			
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>36</b>															<b>36</b>				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы		36															36				
	<b>ВСЕГО</b>		<b>2952</b>																			
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b> 1.Защита выпускной квалификационной работы с 14.06 по 27.07 (2 нед.)											<b>Всего</b>		дисциплин и МДК		<b>456</b>	<b>12</b>	<b>400</b>	<b>30</b>	<b>374</b>	<b>18</b>	<b>370</b>	<b>24</b>
													учебной практики		<b>144</b>		<b>108</b>		<b>108</b>		<b>144</b>	
													производст. Практики / преддипл.практики		<b>0</b>		<b>324</b>		<b>108</b>		<b>288</b>	
													экзаменов		<b>2</b>		<b>5</b>		<b>3</b>		<b>4</b>	
													дифф. зачетов		<b>6</b>		<b>4</b>		<b>5</b>		<b>5</b>	

## **Пояснительная записка**

### **1. Нормативная база**

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж». Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказа Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. N 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

4. Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

5. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

6. Приказа Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866);

7. Постановления Правительства РФ от 31.12.1999 N 1441 (ред. от 29.12.2016) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»;

8. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образовании» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

9. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

10. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 сентября 2015 г., регистрационный N 549);

11. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 сентября 2015 г., регистрационный N 557);

12. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 декабря 2015 г., регистрационный N 682).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573).

3. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»).

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

## **2. Общие сведения**

Учебный план имеет следующую структуру:

- общепрофессиональный цикл (ОП);
- профессиональный цикл (ПЦ);
- государственная итоговая аттестация (ГИА), которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» в цикле ОП определен в количестве 86 академических часов.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1224 часов, (13 недель), что составляет 52,6% процентов от профессионального цикла образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 2824 часов, что составляет 95,7 % процента от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часов.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО 43.01.09:

- 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 профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей

ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Каникулы запланированы в объеме 13 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 2 недели на 2 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

### **3. Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть образовательной программы составляет 612 часов.

Вариативная составляющая профессионального цикла направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Распределение часов вариативной части
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>202</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	28
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	28
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	50
ОП.09	Физическая культура	46
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	42
ОП.10	Экологические основы природопользования	36
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>346</b>
<b>ПМ.01</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>	<b>52</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	20



	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32
<b>ПМ.02</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>78</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	26
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52
<b>ПМ.03</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>78</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58
<b>ПМ.04</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>	<b>94</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64
<b>ПМ.05</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>	<b>44</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36

#### **4. Порядок аттестации обучающихся**

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов.

В качестве промежуточной аттестации используются следующие формы:

- Экзамен (в том числе комплексный);
- Экзамен квалификационный;
- Зачет;
- Дифференцированный зачет;
- Защита курсовой работы;
- Семестровый контроль.

За период обучения проводится 14 экзаменов и 20 зачетов, в том числе на 1 курсе 7 экзаменов и 10 зачетов, на 2 курсе 7 экзамена и 10 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.