







ПМ. 00	Профессиональные модули					3104	3002	2644	344	346	44	36	102	0	0	0	128	160	218	104	160	1872	1130
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					482	464	420	50	48		6	18	0	0	0	0	0	0	104		248	216
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	7				35	32	18	12	18		2	3						32		32		
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					75	72	30	38	30		4	3						72		72		
УП. 01*	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			7		180	180	180											180		72	108	
ПП. 01*	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			7		180	180	180											180		72	108	
	Экзамен по модулю	7				12		12					12										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					718	700	630	66	78	10	6	18	0	0	0	0	0	0	0	160	556	144
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8				35	32	16	14	16		2	3							32	32		
МДК. 02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					131	128	62	52	62	10	4	3							128	128		
УП. 02*	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			8		288	288	288											288	144	144		
ПП. 02	Организация приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			8		252	252	252												252	252		
	Экзамен по модулю	8				12		12					12										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					506	488	426	58	54	10	6	18	0	0	0	128	0	0	0		308	180
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				35	32	10	20	10		2	3				32				32		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					99	96	44	38	44	10	4	3				96				96		
УП. 03*	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4		180	180	180									180				72	108	
ПП. 03*	Организация приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					180	180	180									180				108	72	
	Экзамен по модулю	4				12		12					12										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					716	686	582	96	96	14	12	30	0	0	0	0	0	218	0		240	446
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6				35	32	8	22	8		2	3					32			32		
МДК. 04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков					97	94	44	36	44	10	4	3					94			64	30	
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	6				39	36	18	16	18		2	3					36				36	
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий					59	56	26	22	26	4	4	3					56				56	
УП. 04.02*	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента			6		144	144	144										144			72	72	
УП.04.03	Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6		72	72	72										72				72	
ПП. 04*	Организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7		252	252	252										180	72		72	180	
	Экзамен по модулю	7				18		18					18										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					682	664	586	74	70	10	6	18	0	0	0	0	160	0	0		520	144
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5				35	32	10	20	10		2	3					32			32		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4		131	128	60	54	60	10	4	3					128				128	

[illegible]



## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ 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. Приказ 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);
4. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 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);
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г, регистрационный №390232); от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г, регистрационный №38940);
6. Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
7. Приказ Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
9. Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа
2. 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»
3. 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
4. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 марта 2015г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»



## 2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

## 3. Требования к структуре учебного плана

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 62% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (38%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативной часть образовательной программы сформирована следующим образом:

<b>ОП. 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>878</b>
<b>ОУД. 00</b>	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>482</b>
УПВ.09	Русский язык/Родная литература	72
УПВ. 10	Химия	208
УПВ. 11	Биология	202
<b>ОУД. 00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>396</b>
ДУП.12	Введение в профессию	396
ДУП.12.1	Технология	72
ДУП.12.2	Основы проектной деятельности (по направлениям подготовки: информационное, технологическое, экологическое, культурологическое, социальное)	36
ДУП.12.3	Основы общественных наук	144
ДУП.12.4	Физика для поваров	72
ДУП.12.5	Информатика для поваров	72
		<b>1332</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>202</b>



ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/ Основы бизнес планирования/ Агробизнес	52
ОП.11	Основы диетического и детского питания/Основы молекулярной кухни	48
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	48
ОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	54
ПП.00	Профессиональный цикл	
ПМ. 00	Профессиональные модули	1130
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	216
УП. 01*	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПП. 01*	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
УП. 02*	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
УП. 03*	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
ПП. 03*	Организация приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	446
МДК. 04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков	30
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	36
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	56
УП. 04.02*	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	72
УП.04.03	Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
ПП. 04*	Организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144
УП. 05*	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108
ПП. 05	Организация приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36



Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:  
повар ↔ кондитер.

### Структура и объем образовательной программы

	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1318	878
Общепрофессиональный цикл	324	202
Профессиональный цикл	1872+108	1130
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5904	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 98% процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Зачет
- Дифференцированный зачет



- Комплексный дифференцированный зачет
- Защита проекта, защита индивидуального проекта (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;
- 2 курс - 9 зачетов, 5 экзаменов;
- 3 курс - 6 зачетов, 4 экзамена;
- 4 курс- 8 зачетов, 5 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

### Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2196 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение

- обязательных учебных предметов:
- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономия.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне:

- Математика,
- Химия;
- Биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла, обучающиеся выполняют индивидуальный проект в течение 1 года на 1 курсе обучения.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 40 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

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

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. 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	ПМ.02. 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	ПМ.03. 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	ПМ.04. 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	ПМ.05. 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.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 74% процентов от профессионального цикла образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, учебной и производственной практики. Объем образовательной программы, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 2716ч.

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



Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1

" 30 " 08 2021г

Председатель ЦК



#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал



ОП. 00	Общеобразовательный цикл	878
ОУД. 00	По выбору из обязательных предметных областей	482
УПВ.09	Русский язык/Родная литература	72
УПВ. 10	Химия	208
УПВ. 11	Биология	202
ОУД. 00	Дополнительные учебные предметы	396
ДУП.12	Введение в профессию	396
ДУП.12.1	Технология	72
ДУП.12.2	Основы проектной деятельности (по направлениям подготовки: информационное, технологическое, экологическое, культурологическое, социальное)	36
ДУП.12.3	Основы общественных наук	144
ДУП.12.4	Физика для поваров	72
ДУП.12.5	Информатика для поваров	72
		1332
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	202
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/Основы бизнес планирования/ Агробизнес	52
ОП.11	Основы диетического и детского питания/Основы молекулярной кухни	48
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	48
ОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	54
ПП.00	Профессиональный цикл	
ПМ. 00	Профессиональные модули	1130
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	216
УП. 01*	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПП. 01*	Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
УП. 02*	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
УП. 03*	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
ПП. 03*	Организация приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	446
МДК. 04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков	30
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	36
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий	56



УП. 04.02*	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	72
УП.04.03	Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
ПП. 04*	Организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144
УП. 05*	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108
ПП. 05	Организация приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36