

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ НикТТ

Я.У. Юнушев

20 20 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**Областного государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Николаевский технологический техникум»**  
*наименование образовательного учреждения*

по профессии/специальности среднего профессионального образования

**43.01.09 «Повар, кондитер»**  
*код и наименование профессии / специальности СПО*

Квалификация (ии):

- Повар
- Кондитер

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

*основного общего / среднего общего*

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППКРС**

Нормативную правовую основу разработки учебного плана Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Николаевского технологического техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05 2012г №413), с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

– Приказ Минобрнауки «О внесении изменений федеральный компонент государственного образовательного стандарта», утверждён приказом Минобрнауки России 5 марта 2004г №1089 от 7 июня 2017 г №506;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015г. №06-259

– Устав ОГБПОУ НикГТ и т.д.

## **1.2. Структура и объем образовательной программы**

Сводные данные по бюджету: объем образовательной программы составляет **5904** часа:

из них на общеобразовательный цикл - **2052** часа;

на общепрофессиональный цикл – 467 час;

на профессиональный цикл -3097 часов из них (на междисциплинарные курсы- 1477 часов, на учебную практику - 828 часов, на производственную практику - 792 часа,

на промежуточную аттестацию-**180** часов (5 недель).

на ГИА предусмотрены **две недели**;

## **1.3. Организация учебного процесса и режим занятий**

– нормативный срок обучения на базе основного общего образования составляет 3года 10 месяцев;

- занятия начинаются 1 сентября, учебный год завершается 30 июня
- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю в период реализации программы среднего (полного) общего образования для студентов на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели составляет 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- продолжительность учебной недели ОГБПОУ Ник ТТ составляет 5 учебных дней; учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на год обучения. Формы проведения консультации – групповые, индивидуальные, письменные, устные определяются преподавателями самостоятельно, проводятся по их графику и заполняются в журнале;
- общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 11 недель в учебном году, из них 2 недели в зимний период.

#### **1.4. Общеобразовательный цикл**

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

- учебное время, отведённое на изучение дисциплин общеобразовательного цикла – общих, по выбору, дополнительных дисциплин составляет 2052 часа;
- с учетом естественнонаучного профиля обучения учебные дисциплины «Информатика», «Химия», «Биология» изучаются углубленно.
- занятия по дисциплинам "Иностранный язык", "Информатика и ИКТ" проводятся в подгруппах, "Физическая культура" проводятся в подгруппах для юношей и девушек при численности подростков одного пола более 8 человек.
- с учетом мнения работодателей, родителей и студентов в дополнительные дисциплины включены УД.02 Деловая культура и психология общения.

– В учебный план введена учебная дисциплина УД.03 «Индивидуальный учебный проект», в рамках которого предусмотрено выполнение индивидуального учебного проекта.

### **1.5. Профессиональный цикл**

На изучение предметов профессионального цикла отведено 3097 часов. Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, изделий, разнообразного ассортимента
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка холодных блюд, изделий, разнообразного ассортимента
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. . Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика может проводиться как концентрировано, так и рассредоточено.

### **1.6. Общепрофессиональный цикл**

– Общепрофессиональный цикл состоит из 467 часов. В общепрофессиональный цикл образовательной программы включена дисциплина «Физическая

культура» (Приказом Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2010г. № 889)

– В счёт часов ОП.08 Безопасность жизнедеятельности проводятся учебные сборы (Приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24 февраля 2010года

### **1.7. Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть образовательной программы составляет 720 часов

Вариативная часть образовательной программы распределена следующим образом: на общепрофессиональный цикл (143 часа)

- 1) ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 5 ч
- 2) ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров-5ч
- 3) ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-5ч
- 4) ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности- 5 ч
- 5) ОП.05 Основы калькуляции и учёта-13ч
- 6) ОП.06 Охрана труда-5ч
- 7) ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности-15ч
- 8) ОП.08 Безопасность жизнедеятельности-22ч
- 9) ОП.09 Физическая культура-32 ч
- 10) ОП.10 Кухня народов Поволжья-36 ч

На профессиональные циклы с учётом мнения работодателей добавлено из вариативной части: 577 часов

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-110 ч

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, изделий, разнообразного ассортимента-110ч

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка холодных блюд, изделий, разнообразного ассортимента-110ч

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента-211 ч

На ПА из вариативной части предусмотрено 36 часов.

### **1.8. Порядок аттестации студентов**

С целью оценки качества освоения образовательной программы и контроля результатов подготовки, учета индивидуальных образовательных достижений студентов применяются: входной, текущий и итоговый контроль; входной контроль проводится в форме проведения контрольных работ.

– формами промежуточной аттестации (текущего контроля) по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины

– в рамках промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам предусмотрены экзамены по дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика» и «Биология»; по остальным дисциплинам завершающей формой контроля является зачет, дифференцированный зачет.

– формой промежуточной аттестации по модулю является квалификационный экзамен. Оценкой является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет;

– формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются методическими комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся;

– государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется положением, утвержденным директором техникума.

- По бюджету времени промежуточная аттестация составляет 5 недель;

- На государственную итоговую аттестацию в бюджете времени предусмотрены 2 недели.



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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41	0	0		0		11	52
II курс	31 1 / УС	3	4		2		11	52
III курс	19	12	9		1		11	52
IV курс	20	9	9		2	2	2	43
Всего	110	24	22		5	2	35	199



УД.04	Астрономия	3	45	0	45	32	13	0	0	0	0	0	0	0	0	45
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3/71/-</b>	<b>467</b>	<b>0</b>	<b>467</b>	<b>329</b>	<b>138</b>	<b>0</b>								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	41	0	41	31	10	0	17	24	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	41	0	41	31	10	0	17	24	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Технической оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	41	0	41	31	10	0	17	24	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, ДЗ	41	0	41	31	10	0	17	24	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	45	0	45	34	11	0	0	0	0	0	0	45	0	0
ОП.06	Охрана труда	-, 3	41	0	41	31	10	0	17	24	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	51	0	51	38	13	0	51	0	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, 3	58	0	58	44	14	0	34	24	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	72	0	72	54	18	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ОП.10	Кухни народов Поволжья	3	36	0	36	4	32	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-15/10/-</b>	<b>3107</b>	<b>10</b>	<b>3097</b>	<b>1182</b>	<b>1915</b>	<b>0</b>								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-3/2/-	445	2	443	153	290	0								
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	144	0	144	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	108	0	108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления и подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.	-, ДЗ	42	1	41	33	8	0	17	24	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ	151	1	150	120	30	0	102	48	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-3/2/-	705	2	703	246	457	0								
ПП.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
УП.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	252	0	252	0	252	0	0	0	0	0	252	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, ДЗ	46	1	45	36	9	0	0	0	28	17	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, ДЗ	263	1	262	210	52	0	0	0	0	102	160	0	0	0

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/3/2/-	650	2	648	259	389	0								
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	180	0	180	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	52	1	51	41	10	0	0	0	0	51	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ	274	1	273	218	55	0	0	0	0	17	130	126	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/3/2/-	495	2	493	193	300	0								
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, ДЗ	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	36	108	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, ДЗ	30	1	29	23	6	0	0	0	0	0	20	9	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, ДЗ	213	1	212	170	42	0	0	0	0	0	50	72	90	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/3/2/-	812	2	810	331	479	0								
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	216	0	216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	216
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	180	0	180	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	31	1	30	24	6	0	0	0	0	0	0	0	30	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, ДЗ	385	1	384	307	77	0	0	0	0	0	0	0	240	144
<b>УС.00</b>	<b>Учебные сборы</b>	<b>-/-/1</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>								
УС.01	Учебные сборы	ДР	36	0	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
	<b>ВСЕГО</b>	<b>6/32/13/4</b>	<b>5716</b>	<b>10</b>	<b>5652</b>	<b>2951</b>	<b>2701</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 неде- ли										
Промежуточная аттестация в форме экзамена - 5 недель: 2 курс 2 семестр - 2 недели; 3 курс 2 семестр - 1 неделя; 4 курс 1 семестр - 1 неделя; 4 курс 2 семестр - 1 неделя.		<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	612	864	504	648	360	324	360	360	
			Учебной практики	0	0	108	0	252	180	108	180	
			Производственной практики	0	0	0	144	0	324	108	216	
			Экзаменов	0	0	0	4	0	2	1	2	
			Дифф. зачётов	3	6	3	4	2	4	3	4	
			Зачётов	0	1	0	2	0	1	0	2	
			Других форм контроля	0	0	3	2	0	0	0	0	

### Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл —  $N_3/N_{дз}/N_э/N_{др}$

$N_3$  — количество зачетов (З);  $N_{дз}$  — количество дифференцированных зачетов (ДЗ);  $N_э$  — количество экзаменов (Э)\*;  $N_{др}$  — количество других форм аттестации (ДР).

\* По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавленным в учебный план.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

И.о. заместителя директора по  
теоретическому обучению

*А.А. Юсупова* /Юсупова А.А./

*составлено: Юсуп. 24.08.2020*

Заместитель директора по  
учебно-производственной работе

*Л.С. Юдина* /Юдина Л.С./