



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Прудовский аграрный техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования среднее общее образование

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

1г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22							
	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				
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у				
II		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у			

**Обозначения:**  Обучение по циклам  Учебная практика  Промежуточная аттестация  Производственная практика  Государственная итоговая аттестация  Каникулы  Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем		Всего	1 сем		Учебная практика (Производственное обучение)		Производственная практика								
		нед.	нед.		нед.	нед.	нед.	нед.	1 сем	2 сем	1 сем	2 сем					
I	21	10 5/6	10 1/6	1 1/3	1/3	1	8 5/6	5 5/6	3	9 5/6	9 5/6	11	52	25	1		
II	15 1/2	10 1/6	5 1/3	1 1/6	1/6	1	9 1/3	6 2/3	2 2/3	14	14	2	43				
<b>Всего</b>	<b>36 1/2</b>	<b>1145</b>	<b>1662</b>	<b>2 1/2</b>			<b>18 1/6</b>			<b>23 5/6</b>		<b>13</b>	<b>95</b>				

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по 1																									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р. + и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивиду. проект (входит в с.р.)	Курс 1								Индивиду. проект																	
									Всего	в том числе					Семестр 1				Семестр 2																					
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Промежут. аттестация	10 5/6 (5 5/6) нед				10 1/6 (12 5/6) нед																				
																Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе												
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация																														
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													36		33,5							36			34,1															
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																							
ОДБ	Базовые дисциплины																																							
ОДП	Профильные дисциплины																																							
ПОО	Предлагаемые ОО																																							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	25		2916	121	24	2771	773	226	176	84		612	36	6	570	254	68	32		6			865	35	12	818	184	84	52		36							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4	5		494	39	24	431	257	150		24		198	16	6	176	136	34			6			193	17	12	164	84	68			12							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			74	6	6	62	22	34		6		74	6	6	62	22	34			6																		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			74	6	6	62	22	34		6												74	6	6	62	22	34											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			79	7	6	66	60			6												79	7	6	66	60												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2		52	4		48	48				52	4		48	48																							
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1		36	3		33	33				36	3		33	33																							
ОП.06	Охрана труда		1		36	3		33	33				36	3		33	33																							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3			67	5	6	56	2	48		6																												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	1		35	35																															
ОП.09	Физическая культура		2		40	4		36	2	34														40	4		36	2	34											
ПЦ	Профессиональный цикл	5	20		2422	82		2340	516	76	176	60		414	20		394	118	34	32				672	18		654	100	16	52		24								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4		420	14		406	86	18	32	12		252	14		238	86	18	32				168			168													
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		36	4		32	20	12			36	4		32	20	12																						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		114	10		104	66	6	32		114	10		104	66	6	32																					
УП.01.01	Учебная практика		1	РП	□	час		102	нед	2		5/6	час			102	нед	2		5/6			час					нед												
ПП.01.01	Производственная практика		2	РП	□	час		156	нед	4		1/3	час				нед						час			156	нед	4												
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	2			12			12				12												12			12													
	Всего часов по МДК				150			136																																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4		570	20		550	106	26	52	12		162	6		156	32	16					408	14		394	74	10	52										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1		36	4		32	16	16			36	4		32	16	16																						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2		168	16		152	90	10	52		18	2		16	16							150	14		136	74	10	52										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курсам и семестрам															Максимальная учебная нагрузка				
Курс 2																	ЦМК		
Семестр 3							Семестр 4												
10 1/6 (6 2/3) нед							5 1/3 (16 2/3) нед												
Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе					Обяз. часть	Вар. часть
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация					Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		
36			33,8					36			35,2								
612	31	6	575	205	72	52	6	827	19		808	130	2	40	36		77,4%	22,6%	
																	2256	660	
67	5	6	56	2	48		6	36	1		35	35					324	170	
																	36	38	
																	36	38	
																	36	43	
																	36	16	
																	32	4	
																	36		
67	5	6	56	2	48		6										36	31	
								36	1		35	35					36		
																	40		
545	26		519	203	24	52		791	18		773	95	2	40	36		1932	490	
																	260	160	
																	32	4	
																	72	42	
час			нед					час			нед						72	30	
час			нед					час			нед						72	84	
																	12		
																	568	2	
																	32	4	
																	128	40	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по																		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+инп.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1			Семестр 2																
									в том числе						10 5/6 (5 5/6) нед			10 1/6 (12 5/6) нед																
									Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Промежут. аттестация	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		
УП.02.01	Учебная практика			2	РП	<input type="checkbox"/>	час		156	нед	4			1/3	час			108	нед	3					час			48	нед	1			1/3	
ПП.02.01	Производственная практика			2	РП	<input type="checkbox"/>	час		198	нед	5			1/2	час				нед						час			198	нед	5			1/2	
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	2						12		12															12			12				12		
	Всего часов по МДК							204		184																								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				410	12	398	98	18	24		12											96	4		92	26	6			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2				36	4	32	26	6														36	4		32	26	6			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3				116	8	108	72	12	24																					
УП.03.01	Учебная практика			3	РП	<input type="checkbox"/>	час		102	нед	2			5/6	час				нед						час			60	нед	1			2/3	
ПП.03.01	Производственная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час		144	нед	4				час				нед						час				нед					
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	4						12		12																								
	Всего часов по МДК							152		140																								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4				384	14	370	106	6	12		12																			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3				36	4	32	28	4																						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3				102	10	92	78	2	12																					
УП.04.01	Учебная практика			3	РП	<input type="checkbox"/>	час		102	нед	2			5/6	час				нед						час			нед						
ПП.04.01	Производственная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час		132	нед	3			2/3	час				нед					час			нед							
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	4						12		12															час			нед						
	Всего часов по МДК							138		124																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		4				638	22	616	120	8	56		12																			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4				32	4	28	24	4																						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4				174	18	156	96	4	56																					
УП.05.01	Учебная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час		192	нед	5			1/3	час				нед					час			нед							
ПП.05.01	Производственная практика			4	РП	<input type="checkbox"/>	час		228	нед	6			1/3	час				нед				час			нед								
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю	4						12		12																								
	Всего часов по МДК							206		184																								
	Учебная и производственная практики							час		1512	нед		42		час			210	нед		5 5/6			час			462	нед			12 5/6			

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Курс 2														Максимальная учебная нагрузка						
Семестр 3							Семестр 4													
10 1/6 (6 2/3) нед							5 1/3 (16 2/3) нед													
Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консулт.	Обязательная	в том числе				ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть		
				Лекции, уроки	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация					Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				Семинар. занятия	Промежут. аттестация
час			нед				час				нед				144	12				
час			нед				час				нед				252	-54				
															12					
158	8		150	72	12	24				156				156			320	90		
																	32	4		
116	8		108	72	12	24											96	20		
час			42	нед	1		1/6			час				нед			72	30		
час				нед						час			144	нед	4		108	36		
										12			12				12			
168	7		161	55	4					216	7			209	51	2	12	12	252	132
36	4		32	28	4														32	4
30	3		27	27						72	7			65	51	2	12		64	38
час			102	нед	2		5/6			час				нед					72	30
час				нед						час			132	нед	3		2/3		72	60
										12			12					12		
219	11		208	76	8	28				419	11			408	44		28	12	532	106
32	4		28	24	4														32	
91	7		84	52	4	28				83	11			72	44		28		128	46
час			96	нед	2		2/3			час			96	нед	2		2/3		144	48
час				нед						час			228	нед	6		1/3		216	12
										12			12					12		
час			240	нед			6 2/3			час			600	нед			16 2/3			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по															
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивиду. проект (входит в с.р.)	Курс 1						Курс 2										
									в том числе						Семестр 1			Семестр 2													
									Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Промежут. аттестация	10 5/6 (5 5/6) нед			10 1/6 (12 5/6) нед												
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация						Индивиду. проект		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивиду. проект						
	Учебная практика (Производственное обучение)				час			654	нед		18 1/6		час			210	нед		5 5/6		час			108	нед		3				
	Концентрированная				час			654	нед		18 1/6		час			210	нед		5 5/6		час			108	нед		3				
	Рассредоточенная				час				нед				час				нед				час				нед						
	Производственная практика				час			858	нед		23 5/6		час				нед				час			354	нед		9 5/6				
	Концентрированная				час			858	нед		23 5/6		час				нед				час			354	нед		9 5/6				
	Рассредоточенная				час				нед				час				нед				час				нед						
	Государственная итоговая аттестация					36			36																						
	Защита выпускной квалификационной работы					час		36	нед	1			час				нед				час				нед						
	Проведение государственных экзаменов				час				нед				час				нед				час				нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																														
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							24								6								12							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9		25		2952	121	24	2807	773	226	176	84	612	36	6	570	254	68	32		6	865	35	12	818	184	84	52		36
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	1								4					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	4									5				

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

курсам и семестрам																						
Курс 2																						
Семестр 3							Семестр 4								Максимальная учебная нагрузка							
10 1/6 (6 2/3) нед							5 1/3 (16 2/3) нед															
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть		
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация					Индивиду. проект	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				Промежут. аттестация	Индивиду. проект
час			240	нед	6 2/3					час			96	нед	2 2/3							
час			240	нед	6 2/3					час			96	нед	2 2/3							
час				нед						час				нед								
час				нед						час			504	нед	14							
час				нед						час			504	нед	14							
час				нед						час				нед								
										36			36						36			
час				нед						час			36	нед	1							36
час				нед						час				нед								
6																						
612	31	6	575	205	72	52		6		863	19		844	130	2	40		36		2292	660	
1										3												
4										6												



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Прудовский аграрный техникум" разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер(зарегестрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017 г. № рег.170331).
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.
3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.
4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.
5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей. 660 часов были распределены следующим образом: • на общепрофессиональные дисциплины – 170 часов • на увеличение объема времени междисциплинарных курсов – 202 часа • на учебную и производственную практику – 288 часов
6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.
7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья
8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.
10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### Согласовано

ИП "Ведутова З.У."

