

Утверждено

И.О. директора

Н.В. Шуманская



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж
мехатроники и пищевой индустрии"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

Повар <-> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКС:

2 г. 10 мес. год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.
(редакция 03.07.2024)

№ 1569

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Учебная практика

Промежуточная аттестация

Производственная практика

Каникулы

III Государственная аттестация

Д Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)

☐ * Неделя отсчитывается

2 СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация						Практики						П/Д	Каникулы	Всего	
													Учебная практика (распределочная)				Производственная практика					Прове- дение
													Всего	1 сем	2 сем	3 сем	Всего	1 сем				
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							
I	41	1394	17	578	24	816	2		2			0				11	52					
II	29	986	11	372	18	606	2	1	2	6	3	6	3	3		11	52					
III	18	612	9	300	9	298	2	2	1	11	4	7	11	4	7	1	52					
Всего	88	2992		1250		1720	6			17			17			35	199					

		Формы промежуточной аттестации		Зачет	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						Обязательная часть	Вариативная часть					
		Экзамены	Дифференцированный зачет			самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 Нед.	2 сем./трим. 24 Нед.	3 сем./трим. 11 Нед.	4 сем./трим. 18 Нед.	5 сем./трим. 9 Нед.	6 сем./трим. 9 Нед.								
								Нагрузка на дисциплины и МДК	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	Индивидуальный проект										Курсовых работ (проектов)							
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				1476	54									24				602									
ОУП.01	Общие	4	11		1364	46	1318	600	670	0	0	0	0	24	24	578	816	588	822	588	838	3816	612					
ОУП.01	Русский язык	2			94		94	40	42				6	6		48	46					94						
ОУП.02	Литература		2		94		94	40	54							40	54					94						
ОУП.03	Иностранный язык		2		74	2	72	2	70							24	48					74						
ОУП.04	Биология	2			148	6	142	46	84				6	6		28	114					148						
ОУП.05	Химия	2			184	10	174	116	46				6	6		56	118					184						
ОУП.06	Физика		1		80	4	76	46	30						76							80						
ОУП.07	Информатика		2		46	2	44	32	12								44					46						
ОУП.08	История		2		104	4	100	80	20							50	50					104						
ОУП.09	Обществознание		2		104	4	100	80	20							50	50					104						
ОУП.10	География		2		50		50	22	28							22	28					50						
ОУП.11	Физическая культура		2		80	2	78	2	76							38	40					80						
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины		2		74	6	68	44	24							28	40					74						
ОУП.13	Математика	2			232	6	226	34	180				6	6		82	144					232						
	Дополнительные				112	4	76	20	20	32	0	0	0	0		36	40	0	0	0	0	40	72					
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык		2		40		40	20	20								40					40						
ДУП.02	Основы проектной деятельности		1		72	4	36			32						36												72

	Обязательная часть образовательной программы	4	12	836	4	832	318	484	0	0	0	0	0	0	30	0	0	236	490	84	24	708	128
СГ.	Социально-гуманитарный цикл	1	4	272	4	268	70	192	0	0	0	0	0	0	6	0	0	90	128	28	24	252	20
СГ. 01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		90	2	88	2	80							6			30	30	14	14	90	
СГ. 02	Физическая культура		6	82	2	80	2	78										28	30	14	10	82	
СГ. 03	Основы финансовой грамотности		4	36		36	30	6											36			36	
СГ. 04	Экологические основы природопользования			32		32	20	12										32				32	
СГ. 05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			32		32	16	16											32			12	20
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	3	8	564	0	564	248	292	0	0	0	0	0	0	24	0	0	146	362	56	0	456	108
ОП. 01	Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены	4		76		76	30	40						6					76			76	
ОП. 02	Основы товароведения	4		76		76	40	30						6				46	30			76	
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места			32		32	12	20											32			32	
ОП. 04	Правовые основы профессиональной деятельности		4	52		52	22	30											52			52	
ОП. 05	Основы экономики и предпринимательской деятельности		4	48		48	18	30											48			48	
ОП. 06	Основы калькуляции и учета	3		60		60	24	30						6				60				60	
ОП. 07	Охрана труда		4	48		48	28	20											48				48
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности		5	56		56	30	26												56		56	
ОП. 09	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		40		40	14	20						6					40			40	
ОП. 10	Основы бережливого производства		4	36		36	26	10											36			36	
ОП. 11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	40		40	4	36										40				40	
П. 00	Профессиональный цикл			2080	14	1966	278	374	0	288	936	0	90	0	0	0	0	352	332	504	814	1704	412
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	372	20	352	38	80	0	0	216	0	18	0	0	0	0	352	0	0	0	372	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		50		50	14	30					6					50				50	

[illegible]

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	2	2	534	30	504	78	120	0	288	0	0	0	0	0	504	0	534	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		70	20	50	24	20				6				50		70	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	5		170	10	160	54	100				6				160		170	
УП.04	Учебная практика		5	144		144				144						144		144	
ПП.04	Производственная практика		5	144		144				144						144		144	
	Экзамен по модулю			6		6						6				6		6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	412	0	412	42	64	0	0	288	0	18	0	0	0	448	36	412
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		36		36	16	14				6					36		36
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		82		82	26	50				6					82		82
УП.05	Учебная практика		6	144		144					144						144		144
ПП.05	Производственная практика		6	144		144					144						144		144
	Экзамен по модулю			6		6						6					6		6
Итого:	Государственная итоговая аттестация			36													36	36	
	Всего			2952															
	Самостоятельная работа			4428															
	Общее количество консультаций				54														
					24			УП		612						108	108	144	252

[illegible]

Индекс	Требования к результатам освоения образовательной программы
ОК 1	Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие., предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственной деятельности.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

	№	Требования к условиям реализации образовательной программы
	1	Кабинет технологии кулинарного производства
	2	Кабинет технологии кондитерского производства
	3	Кабинет безопасности жизнедеятельности
	4	Кабинет охраны труда
	5	Лаборатория микробиологии, санитарии гигиены
	6	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
	7	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
	8	Учебный кулинарный цех
	9	Учебный кондитерский цех

Пояснения
Нормативная база реализации : Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 03. 07. 2024) 43.01.09 "Повар, кондитер"
Организация учебного процесса и режим занятий: занятия начинаются 1 сентября; пятидневная учебная неделя; объем обязательных (аудиторных) занятий в период теоретического обучения 34 часов в неделю. Занятия группируются парами, продолжительность пары 1 час 30 минут. Система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации. Учебная и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями профессиональных модулей; практики оцениваются дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля. Каникулярное время 33 недели: 31 недель на 1, 2; 2 недели на 3 курсе, в т.ч. по 2 недели ежегодно отводится на зимние каникулы.
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 (№ 05-592 от 01.03.2023 года). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области детальности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого и второго курсов обучения. Осуществляется на 1,2 курсе одновременно с освоением СПО в течении 82 недель: 52 недели - теоретическое обучение, 3 недели промежуточная аттестация, 26 недель - каникулы.
Формирование вариативной части: На вариативную часть выделено 612 часов, что составляет 30 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены на следующие дисциплины: Общеобразовательная подготовка Основы проектной деятельности (72 ч.). Социально-гуманитарный цикл Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (20 ч.). Основы калькуляции и учета (60 ч.), Охрана труда (48 ч.) Профессиональный цикл ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (36 ч.), МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (82 ч.), УП.05 Учебная практика (180 ч.), ПП.05 Производственная практика (144 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.).
Согласовано
Заместитель директора по УРиПП  О.Н.Глинская