



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «ЕЛПО»

\_\_\_\_\_ Н.В. Белобаба

«29 » августа 2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
***КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»***

по профессии среднего профессионального образования (программе  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

***43.01.09 Повар, кондитер***

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **3 года, 10 мес.**  
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального  
образования: **естественнонаучный**

**Сросты 2019**

## Пояснительная записка

Учебный план КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется рабочим учебным планом. Учебный план образовательной программы регламентирует порядок реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет ее качественные и количественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию программы, включая вариативную часть.

Распределение вариативной части осуществляется по следующим основаниям: необходимость расширения базовых знаний студентов для освоения профессиональных модулей, освоения дополнительного модуля, углубление уровня освоения профессиональных и общих компетенций, возможность продолжения образования по данному направлению подготовки, обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда,

КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования» обновляет ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий, и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных лицеем в учебном плане, и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Егорьевский лицей профессионального образования» разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

- ПООП 43.01.09., Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»,

Реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол № 1 от 28.03.2017г.

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МОиН от 17.03.2015г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- **программ** профессиональных модулей и дисциплин:

- ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП.05. Основы калькуляции и учёта
- ОП 06. Охрана труда
- ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП 08. Безопасность жизнедеятельности
- ОП 09. Физическая культура
- ОП 10. Финансовая грамотность
- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира

- **программ** общеобразовательных дисциплин:

1. Русский язык.
2. Литература
3. Родной язык
4. Родная литература
5. Иностранный язык
6. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
7. История
8. Физическая культура
9. ОБЖ
10. Астрономия
11. Информатика
12. Экономика
13. Право
14. Обществознание
15. Естествознание
16. География
17. Экология

- **дополнительные** общеобразовательные дисциплины:

1. Формирование жизнестойкости
2. Индивидуальный проект

- Устава КГБПОУ «ЕЛПО»;

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Для составления рабочих программ для реализации общеобразовательной подготовки в учреждениях СПО использовались примерные программы по общеобразовательным дисциплинам предусматривающие изучение как базовых, так и на углубленном уровне (информатика, биология, химия).

индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, ПМ, МДК	Количество часов
--------	---	------------------

ОУД.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2052</b>
	<b>Общие</b>	<b>1191</b>
ОУД.01	Русский язык	114
ОУД.02	Литература	171
ОУД.03	Родной язык	34
ОУД.04	Родная литература	40
ОУД.05	Иностранный язык	171
ОУД.06	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	228
ОУД.07	История	171
ОУД.08	Физическая культура	171
ОУД.09	ОБЖ	72
ОУД.10	Астрономия	36
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>717</b>
ОУД.11	Информатика	108
ОУД.12	Физика	108
ОУД.13	Химия	171
ОУД.14	Обществознание	171
ОУД.15	Биология	72
ОУД.16	География	72
ОУД.17	Экология	72
УД.00	<b>Дополнительные</b>	<b>144</b>
УД.01	Формирование жизнестойкости	36
УД.02	Индивидуальный проект	34

### Распределение вариативной части

Объём учебной нагрузки складывается из  
 - обязательной учебной нагрузки федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учётом профиля получаемого профессионального образования – 2052ч.,

- обязательной части профессиональных циклов ОПОП – 972ч., в том числе учебная и производственная практика – 1224ч..

- вариативной части циклов ОПОП – 1368ч.,

Промежуточная аттестация на базе основного общего образования – 6 недель (216ч.);

Государственная итоговая аттестация на базе основного общего образования – 2 недели (72ч.).

В итоге 1368 часов по согласованию с работодателями, руководителями предприятий распределены для углубления основных, особо значимых тем содержания профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин.

Индекс	Наименование циклов (раздела)	Всего максимальной нагрузки обучающегося, час.	часы обязательной части ОПОП + часы вариативной части ОПОП
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3152</b>	<b>2084+1368</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>414</b>	<b>212+202</b>

ОП 01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	60	36+24
ОП 02.	Основы товароведения продовольственных товаров	82	36+46
ОП 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	66	36+30
ОП 04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	60	36+24
ОП 05.	Основы калькуляции и учёта	56	32+24
ОП 07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56	36+20
ОП 10.	Финансовая грамотность	34	0+34
<b>ПМ 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>334</b>	<b>248+86</b>
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и зрание кулинарных полуфабрикатов	36	32+4
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82	72+10
ПП.02	Производственная практика	144	72+72
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>822</b>	<b>556+266</b>
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	32+4
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	174	128+46
УП. 02	Учебная практика	276	144+132
ПП. 02	Производственная практика	336	252+84
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>466</b>	<b>308+158</b>
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	32+4
МДК 03.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	106	96+10
УП	Учебная практика	144	72+72
ПП	Производственная практика	180	108+72
<b>ПМ 04.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>350</b>	<b>460+110</b>
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	32+4
МДК 04.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	68	64+4
УП 04.	Учебная практика	102	72+30
ПП 04.	Производственная практика	144	72+72
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>736</b>	<b>520+216</b>

МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32+4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	160	128+32
УП 05.	Учебная практика	270	144+126
ПП 05	Производственная практика	270	216+54
<b>ПМ 06.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира.</b>	<b>330</b>	<b>+330</b>
МДК 06.01	Процессы приготовления оформления и презентации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	+72
УП 06.	Учебная практика	126	+126
ПП 06.	Производственная практика	132	+132

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)
I курс	26	6	9			11	52
II курс	21,2	9,5	7,3	3		11	52
III курс	25,8	8,5	5,7	1		11	52
IV курс	19,2	9,8	6	2	2	2	41
Всего	92,2	33,8	28	6	2	35	199

Рабочий учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной нагрузки обучающихся по курсам и семестрам (час. в семестре)								
		формы промежуточной аттестации	максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего занятый	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
						лекций, уроков	лаб. и практ. занятия	самостоятельная работа	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	"4/10/5"	2052		2052	1189	863		200	164	289	254	318	382	288	157
	Общие	"-/6/2"	1208	0	1208	483	615		144	150	223	204	168	180	38	101
ОУД.01	Русский язык	"-, -, Э"	114		114	81	33		30	26	58					
ОУД.02	Литература	"-, -, ДЗ"	171		171	145	26		32	24	38	40	37			

ОУД.03	Родной язык	"-,,-,-,-, 3"	34		34	34							34			
ОУД.04	Родная литература	"-,,-,-,-,-, 3"	40		40	38	2								40	
ОУД.05	Иностранный язык	"-,,-,-,-, ДЗ"	171		171	3	168		22	19	30	30	30	40		
ОУД.06	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	"-,,-,-,-, Э"	228		228	56	172		36	48	43	59	42			
ОУД.07	История	"-,,-,-,-,-, ДЗ"	171		171	89	82						35	37	38	61
ОУД.08	Физическая культура	"-,,-,-,-, ДЗ"	171		171	10	161		24	33	24	33	24	33		
ОУД.09	ОБЖ	"-,,-,-, ДЗ"	72		72	62	10				30	42				
ОУД.10	Астрономия	"-,,-,-,-, ДЗ"	36		36	26	10							36		
	По выбору из обязательных предметных областей	"-/4/3"	774	0	774	581	193		0	0	66	50	150	202	250	56
ОУД. 11	Информатика	"-,,-,-,-, Э"	108		108	38	70				25	35	12	36		
ОУД.12	Физика	"-,,-,-,-, ДЗ"	108		108	89	19						50	58		
ОУД.13	Химия	"-,,-,-,-, Э"	171		171	143	28				41	15	44	71		
ОУД.14	Обществознание (вкл. Экономику и право)	"-,,-,-,-,-, ДЗ"	171		171	131	40						44	37	60	30
ОУД.15	Биология	"-,,-,-,-, Э"	72		72	64	8								72	
ОУД.16	География	"-,,-,-,-,-, ДЗ"	72		72	54	18								59	13
ОУД.17	Экология	"-,,-,-,-,-, ДЗ"	72		72	62	10								59	13
УД.00	Дополнительные	"4/-/-"	70	90	70	29	41		56	14	0	0	0	0	0	0
УД.01	Формирование жизнестойкости	"3"	36		36	5	31		36							
УД.02	Индивидуальный проект	"3"	34		34	24	10		20	14						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	"-/10 /-"	526		526	284	194	46	180	84	36	0	36	0	116	74
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	"-, ДЗ"	60		60	34	18	8	60	0						



ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	"-, ДЗ"	82		82	68	14		54	28						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	"-, ДЗ"	66		66	35	20	9	66	0						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	"-, -, -, -, -, ДЗ"	60		60	36	18	6							36	24
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	" ДЗ"	56		56	38	12	6	0	56						
ОП.06	Охрана труда	"-, -, ДЗ"	36		36	28	8				36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	"-, -, -, -, -, ДЗ"	56		56	2	44	10							26	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	"-, -, -, ДЗ"	36		36	19	14	3					36			
ОП.09	Физическая культура	"-, -, -, -, -, ДЗ"	40		40	2	38								20	20
ОП.10	Финансовая грамотность	"-, -, -, -, -, ДЗ"	34		34	22	8	4							34	
П.00	Профессиональный цикл	"-/12 /12"			3038	396	322		232	568	280	542	248	432	208	528
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	" -, -, -, -, Э" (к)	334	0	334	64	50	4	178	156	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	"-, Э"	36		36	18	18		36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		82		82	46	32	4	82	0						
УП.01	Учебная практика	"-, ДЗ"	72		72				60	12						
ПП.01	Производственная практика	"-, -, ДЗ"	144		144					144						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	" -, -, -, -, Э" (к)	822	0	822	102	92	16	0	0	280	542	0	0	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	"-,Э"	36		36	16	16	4			36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок		174		174	86	76	12			100	74				
УП.02	Учебная практика	"-,ДЗ"	276		276						144	132				
ПП.02	Производственная практика	"-,ДЗ"	336		336							336				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	"-,Э" (к)	456	0	466	74	54	14	54	412	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок	"-,Э"	36		36	22	10	4	36	0						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок		96		106	52	44	10	18	88						
УП.03	Учебная практика	"-,ДЗ"	144		144				0	144						
ПП.03	Производственная практика	"-,ДЗ"	180		180					180						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	"-,Э" (к)	350	0	350	64	36	0	0	0	0	0	146	204	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок	"-,Э"	36		36	28	8						36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		68		68	40	28						68			
УП.04	Учебная практика	"-,ДЗ"	102		102								42	60		

ПП.04	Производственная практика	"-,,-,-,-, ДЗ"	144		144										144		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	"-,,-,-,-,-, Э" (к)	736	0	736	92	90	14	0	0	0	0	0	0	208	528	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	"-,,-,-,-,-, Э"	36		36	22	10	4							36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		160		160	70	80	10							64	96	
УП.05	Учебная практика	"-,,-,-,-,-, ДЗ"	270		270										108	162	
ПП.05	Производственная практика	"-,,-,-,-,-, ДЗ"	270		270												270
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира.	"-,,-,-,-, Э" (к)			330	0	0		0	0	0	0	102	228	0	0	
МДК.06.01	Процессы приготовления оформления и презентации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	"-,,-,-,-, Э"	72		72								30	42			
УП.06	Учебная практика	"-,,-,-,-, ДЗ"	126		126								72	54			
ПП.06	Производственная практика	"-,,-,-,-, ДЗ"	132		132									132			
Квалификационный экзамен "Повар"		"-,,-,-,-, Э" (к)															
Квалификационный экзамен "Кондитер"		"-,,-,-,-,-, Э" (к)															
Всего		"4/32/17"			5616				612	816	605	796	602	814	612	759	
Промежуточная аттестация				6 нед	216					12		12	12	24	6	12	
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация			2 нед	72											18	

	ВСЕГО				5904				612	828	605	808	614	838	618	789
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов) Государственная итоговая аттестация проводится на 4 курсе: демонстрационный экзамен					Всего	дисциплин и МДК			15	10	11	9	13	9	10	8
						учебной практики			84	132	144	198	132	174	108	246
						производст. практики			0	324	0	264	0	204	0	216
						экзаменов			0	2	1	3	2	6	1	2
						дифф. зачетов			3	5	1	3	3	7	1	9
						зачет ов			2	0	0	0	0	1	0	1