

Министерство образования Владимирской области



**СОГЛАСОВАНО**  
ИИ Дандышева Л.Н.

Людмила  
Накибова  
ИНН 331000061066



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

В.В. Малашкин

Приказ № 97-09 от 14.05.2025

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессиональной подготовки

**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области  
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

по профессиональной подготовке по профессии ОК-016-94

**16675 Повар**

Квалификация: повар

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 10 мес.

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			Производственная по профилю	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	23	10	5			1	1	40	2
Всего	23	10	5			1	1	40	2

**2. План учебного процесса (для основной образовательной программы по профессии)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы (акад. час.)											Распределение нагрузки	
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем											I курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК		по учебным дисциплинам и МДК		Практика		Консультации						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13						
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			324	18	306	112	194				324						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз		36	2	34	16	18				36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз		36	2	34	16	18				36						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз		36	2	34	16	18				36						
ОП.04	Основы калькуляции и учета	дз		36	2	34	16	18				36						
ОП.05	Охрана труда	3		36	2	34	16	18				36						
ОП.06	Торговые вычисления	дз		36	2	34	16	18				37						
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	3		36	2	34	16	18				36						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО	Объем образовательной программы (акад. час.)										Распределение нагрузки	
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Нагрузка на дисциплины и МДК		Практика	Консультации	1 сем 17 нед. (14 учеб, 3 практ.).	2 сем 21 нед. (9 учеб, 12 практ)			
						Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	по учебным дисциплинам и МДК	Лаб. и практ. занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
ОП.08	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	3		72	4	68		68			36					
П.00	Профессиональный цикл			1368	44	1324	224	530	540	30	612	756				
ПМ.00	Профессиональные модули			1044	26	1018	112	336	540	30	288	756				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полугафрикатов для блонд, кулинарных изделий различного ассортимента	4	1	262	8	254	28	108	108	10	262					
МДК.01.01	Организация приготвления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полугафрикатов															
		ДЗ		36	2	34	16	18			36					

Индекс	Наименование лекций, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (акад. час.)													Распределение нагрузки	
		Зачеты	Экзамены	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем													I курс	
				ВСЕГО		Самостоятельная работа		Всего во взаимодействии с преподавателем		по учебным дисциплинам и МДК		Теоретическое обучение		Лаб. и практ. занятий		Практика		Консультации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		118	6	112	12	90		10	118							
УП.01.01	Учебная практика	3		72		72												
ПП.01.01	Производственная практика	3		36		36												
ПМ.01Э	Экзамен по модулю		ЭМ															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	1,3,	-1	334	8	326	28	108		180	10	26	308					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		36	2	34	16	18				26	10					
												10 / 16	8 / 12					

Индекс	Наименование пикетов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы (акад. час.)						Распределение нагрузки	
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс	
							Нагрузка на дисциплины и МДК		Всего во взаимодействии с преподавателем		Практика		Консультации	
по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК	МДК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-дз		118	6	112	12	90		10		118		
УП.02.01	Учебная практика	-дз		144		144								
ПП.02.01	Производственная практика	-дз		36		36						144		
ПМ.02Э	Экзамен по модулю		-эМ						36			36		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	-4	-1	232	6	226	28	84	108	6		232		



Индекс	Наименование лекций, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО		Объем образовательной программы (акад. час.)						Распределение нагрузки	
		Зачеты	Экзамены	6	7	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Нагрузка на дисциплины и МДК		10	11	12	13
						Всего во взаимодействии с преподавателем	МДК	по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-3	-1	216	4	212	28	36	144	4		216	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ		36	2	34	16	18				36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ		36	2	36	12	18		4		36	
УП.04.01	Учебная практика	-ДЗ		72		72			72			72	

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО		Объем образовательной программы (акад. час.)						Распределение нагрузки	
		Зачеты	Экзамены	5	6	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		по учебным дисциплинам и МДК		10	11	12	13
						7	8	9					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ШП.04.01	Производственная практика	-зч		72		72			72				72
ПМ.04э	Экзамен по модулю		-эМ										
	Промежуточная аттестация			36		36		36					36
ИА	Итоговая аттестация			36		36		36					36
	Всего			1440	44	1396	224	602	540	30	612		828

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

#### Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;  
Безопасности жизнедеятельности;  
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  
Товароведения продовольственных товаров  
Технологии кулинарного и кондитерского производства  
Технического оснащения и организации рабочего места

#### Цеха:

Учебная кухня ресторана 9 с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)  
Учебный кондитерский цех

#### Спортивный комплекс:

Спортивный зал;  
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
Место для стрельбы

#### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
Актный зал

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОО

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ ВО "СИГК" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016) 43.01.19 «Повар, кондитер)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 292 от 18.04.2013 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №5132 от 02.07.2013 " Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

### 4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Предусмотрена шестидневная учебная неделя. Общая продолжительность теоретического обучения - 23 недели, практическое обучение составляет 15 недель, в том числе учебная практика - 10 недель, производственная практика – 5 недель. Учебное заведение до начала учебного года составляет календарный учебный график для каждой группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, практик, экзаменационных сессий, каникул, а также сроков проведения завершающих форм обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятия составляет 90 минут (группируются парами по 45 минут). На лабораторно - практические занятия и учебные практики допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), самостоятельную работу, практику. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, учебную практику. Часть профессионального цикла, выделенного на практики не меньше 25%. Профессиональные модули изучаются на 1 курсе последовательно. Учебная практика реализуется в рамках модулей рассредоточенно: ПМ.01- 72ч., ПМ.02 -144 ч., ПМ.03.- 72ч., ПМ.04 - 72ч., Производственная практика реализуется в рамках модулей концентрированно: ПМ.01- 36ч., ПМ.02 - 36 ч., ПМ.03.- 36ч., ПМ.04 - 72ч. Формой промежуточной аттестации является: 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен), (З,ДЗ проводится за счет времени отведенного на дисциплину). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена. Фонды оценочных средств для итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 2 недели в зимний период. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением за счет времени, отведенного на модуль или дисциплину.

### 4.3. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена в рамках промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

#### 4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но также возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированных зачетов, зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает - 8, зачетов - 10. Проведение зачетов (дифференцированных зачетов) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению профессиональной деятельности, определенной в профессиональном стандарте "Повар". За квалификационный экзамен ставится оценка "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", что соответствует решению "вид профессиональной деятельности освоен" или "неудовлетворительно", соответствует решению "вид профессиональной деятельности не освоен". Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена. Фонды оценочных средств для итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

### СОГЛАСОВАНО

Председатели цикловых комиссий

математических и общих естественно-научных дисциплин

общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

профессионального цикла по профессии «Повар, кондитер»

Заместитель директора по учебной работе

В.В. Полякова

Л.А. Буткина

Т.И. Солдатова

О.С. Юрманова