


Утверждаю  
Директор ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж  
информационных технологий  
и предпринимательства»  
Сорока Марина Павловна  
«  » 2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**по профессии среднего профессионального образования  
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**

## 1. 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	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	28	8	4	-	1	-	11	<b>52</b>
II курс	27	7	6	-	1	-	11	<b>52</b>
III курс	28	5	6	-	1	1	11	<b>52</b>
IV курс	16	9	14	-	1	1	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>99</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (триместрам)(час. в семестр (триместр)											
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудитория		1 курс		кол-во часов за 1 курс	2 курс		кол-во часов за 2 курс	3 курс		кол-во часов за 3 курс	4 курс		кол-во часов за 4 курс
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практик. занятий	Семестры			Семестры			Семестры			Семестры		
							1	2		3	4		5	6		7	8	
							Недели			Недели			Недели			Недели		
17	23	17	23	17	23	17	23	17	23									
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>		<b>391</b>	<b>405</b>	<b>796</b>	<b>323</b>	<b>327</b>	<b>650</b>	<b>323</b>	<b>283</b>	<b>606</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>2282</b>	<b>761</b>	<b>1521</b>		<b>323</b>	<b>360</b>	<b>683</b>	<b>255</b>	<b>250</b>	<b>505</b>	<b>187</b>	<b>146</b>	<b>333</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык	-,Э,-	135	45	90		17	17	34	17	11	28	17	11	28			0
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ,-	293	98	195		34	47	81	34	22	56	34	24	58			0
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-	257	86	171		34	39	73	34	11	45	34	19	53			0
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,Э,-	342	114	228		68	32	100	34	44	78	34	16	50			0
ОДБ.05	История	-ДЗ,-,-	257	86	171		34	65	99	34	38	72			0			0
ОДБ.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ,-	257	86	171		34	46	80	34	57	91			0			0
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,-,-,-	108	36	72		34	38	72			0			0			0
ОДБ.08	Физика	-ДЗ,-,-	162	54	108		34	24	58	34	16	50			0			0
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	-ДЗ,-	257	86	171		34	52	86	34	51	85			0			0
ОДБ.10	География	-,ДЗ,-	108	36	72				0			0	34	38	72			0
ОДБ.11	Экология	-,ДЗ,-	108	36	72				0			0	34	38	72			0
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>527</b>	<b>176</b>	<b>351</b>		<b>68</b>	<b>45</b>	<b>113</b>	<b>68</b>	<b>43</b>	<b>111</b>	<b>68</b>	<b>59</b>	<b>127</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДП.12	Химия	-,Э,-	257	86	171		34	26	60	34	22	56	34	21	55			0
ОДП.13	Биология	-,ДЗ,-	108	36	72				0			0	34	38	72			0
ОДП.14	Информатика	-ДЗ,-,-	162	54	108		34	19	53	34	21	55			0			0
	<b>Вариативная часть</b>		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>78</b>	<b>146</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.15	История Великой Отечественной войны	-ДЗ,-,-	51	17	34				0		34	34			0			0
ОДБ.16	Мировая художественная культура	-,ДЗ,-	102	34	68				0			0	34	34	68			0
ОДБ.17	Деловой русский язык и культура речи	-,ДЗ,-	117	39	78				0			0	34	44	78			0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>472</b>	<b>108</b>	<b>364</b>		<b>0</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>48</b>	<b>124</b>	<b>36</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ,-,-,-	72	24	48			48	48			0			0			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э,-,-	72	24	48				0	48		48			0			0
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ,-	54	18	36				0			0	36		36			0
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,,-,ДЗ	54	18	36				0			0			0		36	36
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-,Э,-	72	24	48				0			0	48		48			0
ОП.06	Охрана труда	-ДЗ,-,-	54	18	36				0		36	36			0			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,,-,ДЗ	54	18	36				0			0			0		36	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ,-,-	54	18	36				0			0		36	36			0
ОП. 06	Физическая культура	-,ДЗ,-	60	20	40				0			0	40		40			0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>3696</b>	<b>532</b>	<b>3164</b>		<b>212</b>	<b>384</b>	<b>596</b>	<b>227</b>	<b>479</b>	<b>706</b>	<b>167</b>	<b>471</b>	<b>638</b>	<b>500</b>	<b>724</b>	<b>1224</b>

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	686	90	596	212	384	596	0	0	0	0	0	0	0	0
-------	---	----	-----	----	-----	-----	-----	-----	---	---	---	---	---	---	---	---



		<i>ГИА</i>								36	<b>36</b>		36	36
--	--	------------	--	--	--	--	--	--	--	----	-----------	--	----	----

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	Русского языка и литературы, делового русского языка
2	Иностранного языка
3	Обществознания, истории и права
4	Физики и информатики
5	Химии и биологии
6	Географии, экологии и экономики
7	Математики и математических дисциплин
8	Информатики и информационных технологий
9	Этики и психологии профессиональной деятельности
10	Экономики организации и управления персоналом
11	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Физиологии питания, санитарии и гигиены
<b>Лаборатории:</b>	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Технического оснащения и организации рабочего места
<b>Мастерские:</b>	
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в Интернет
3	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ППКРС среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства» разработан на основе:

1. Закона Луганской Народной Республики от 30.09.2016 №128-П «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).
2. Приказа МОН ЛНР от 15.09.2021 №670-од «Об утверждении государственных образовательных стандартов Луганской Народной Республики».
3. Приказа МОН ЛНР от 19.05.2016 №181 «Об утверждении методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)».
4. Приказа МОН ЛНР от 31.05.2019 № 526-од «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию учебных планов в образовательных организациях (учреждениях) Луганской Народной Республики».
5. Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования Луганской Народной Республики, утвержденный приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 08.04.2016 №119, зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 26.04.2016 за №184/531 (ППКРС).
6. Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
7. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 23.01.2017 № 17 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)», зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.02.2017 за № 55/1106 (ППКРС).
8. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)», зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.03.2017 за №139/1190. (ППКРС)
9. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 29.03.2017 №161 «Об утверждении методических рекомендаций по установлению уровней квалификации выпускникам образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, освоившим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, диапазон уровней квалификации по рабочим профессиям». (ППКРС)
10. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 №1123-од «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций



(учреждений) среднего профессионального образования», зарегистрированный в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2018 за №893/2537. (ППКРС и ППССЗ)

11. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 27.04.2017 №254 «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию фондов оценочных средств по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочих профессий)». (ППКРС)
12. Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 09.06.2020 №593-од «О Рекомендациях по формированию содержания общеобразовательного цикла учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена, реализация которых осуществляется на базе основного общего образования, в рамках часов, которые отводятся на изучение учебных дисциплин, предлагаемых образовательной организацией (учреждением) (с изменениями)»
13. Приказа МОН ЛНР от 02.02.2021 №64-од «О внесении изменений в приказ МОН ЛНР от 0804.2016 №119»

Образовательная программа имеет следующую структуру: общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный циклы, государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев:

Теоретическое обучение - 99 недель;

Учебная практика - 29 недель;

Производственная практика – 30 недель;

Каникулы - 35 недель;

Промежуточная аттестация - 4 недели;

Государственная итоговая аттестация - 2 недели.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Время, отведённое на общеобразовательный цикл - 2052 часа. Из них 180 часов вариативной части распределено следующим образом на учебные дисциплины:

- «История Великой Отечественной войны» в количестве 34 часа;
- «Мировая художественная культура» в количестве 68 часов,
- «Деловой русский язык и культура речи» в количестве 78 часов.

Время, отведенное на изучение дисциплин общепрофессионального цикла – 364 часа.

Время, отведённое на профессиональные модули 3272 часа, из них количество часов распределено:

- МДК – 1172 час,
- учебная практика – 1052 часа,
- производственная практика – 1052 часа.

Образовательное учреждение до начала учебного года разрабатывает график образовательной деятельности для каждой группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик и сроков проведения Государственной итоговой аттестации.

Зачёты и дифференцированные зачеты проводятся за счёт времени, отведённого на дисциплину.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО по очной форме обучения не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре). Дисциплины общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных знаний по дисциплинам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах отрасли. Обучение дисциплинам цикла завершается промежуточной аттестацией в форме экзаменов, зачетов или дифференцированных зачетов.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ГОС СПО ЛНР 43.01.09 Повар, кондитер.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

По результатам производственной практики обучающийся оформляет дневник и сдает отчет, аттестационный лист и производственную характеристику. Завершается производственная практика дифференцированным зачетом.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выполнения квалификационной пробной работы, в том числе в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы, квалификационной пробной работы ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства» определяет самостоятельно с учетом ППКРС.