

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

План одобрен Педагогическим советом МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Протокол №14 от 30.06.2023



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Ж.В. Марфина

2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар. Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Очная

Учебный год

2023-2024, 2024-2025

Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Основной	Виды деятельности
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

И.о.заведующего учебно-методическим отделом

/В.В.Савенков/

Директор МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

/А.С.Авершина/

Зам. директора по учебно-методической работе

/М.И.Белоусова/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август								
	Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 31						
Нед	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						
П																																																										
К																																																										
Э																																																										
П																																																										

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
П	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	14	15 3/6	29 3/6	14	9 3/6	23 3/6	53
П	Производственная практика	2	7	9	5	9	14	23
Э	Промежуточная аттестация	1	1 3/6	2 3/6	1	1 3/6	2 3/6	5
Д	Защита выпускной квалификационной работы					1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2		2	13
Итого		19	33	52	22	21	43	95

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1804	1794	1082	66		2340	612	618	790	776	768
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						558	558	520	520	20	18		324	234	218	122	152	66
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			42	42	36	36		6		36	6	42			
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			72	72	66	66		6		36	36	32	40		
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			72	72	66	66		6		36	36	32	40		
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	36	36	36	36				36				16	20
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			1	32	32	32	32				32		32			
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36	36				36		36			
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3	36	36	36	36				36				36	
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3	50	50	46	46	4			36	14			50	
+	ОПЦ.09	Физическая культура		123	4	48	48	48	48				40	8	12	10	12	14
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			2	32	32	30	30	2				32		32		
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3	38	38	32	32	6				38			38	
+	ОПЦ.12	Экологические основы природопользования			4	32	32	28	28	4				32				32
+	ОПЦ.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	28	4				32	32			
ПЦ.Профессиональный цикл						2358	2358	1284	1274	1026	48		1980	378	400	668	624	666
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	11		111	294	294	186	186	96	12		266	28	294			
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	32	32	4			32	4	36			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			96	96	82	82	8	6		72	24	96			
+	УП.01.01	Учебная практика			1	72	72	72	72				72		72			
+	ПП.01.01	Производственная практика			1	72	72					72			72			
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	<i>1</i>			18	18			12	6		18		18			
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	2		1222	594	594	308	308	280	6		574	20	106	488		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1	36	36	28	28	8			32	4	36			

+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	144	144	136	136	8			128	16	34	110		
+	УП.02.01	Учебная практика			2	144	144	144	144				144		36	108		
+	ПП.02.01	Производственная практика			2	252	252			252			252			252		
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	2			18	18			12	6		18			18		
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	3		2223	342	342	202	200	134	6		326	16		180	162	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	36	36	28	28	8			32	4		36		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	108	108	100	100	8			96	12		108		
+	УП.03.01	Учебная практика			2	72	72	72	72				72			36	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика			3	108	108			108			108				108	
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	3			18	18	2		10	6		18			18		
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	3		3333	278	278	166	164	106	6		262	16			278	
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3	44	44	32	32	12			36	8			44	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3	72	72	60	60	12			64	8			72	
+	УП.04.01	Учебная практика			3	72	72	72	72				72				72	
+	ПП.04.01	Производственная практика			3	72	72			72			72				72	
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</i>	3			18	18	2		10	6		18			18		
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	4		3444	598	598	288	286	304	6		546	52			184	414

+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3	40	40	32	32	8			40				40	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4	144	144	110	110	34			128	16			72	72
+	УП.05.01	Учебная практика			4	144	144	144	144				144				72	72
+	ПП.05.01	Производственная практика			4	252	252			252			216	36				252
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</i>	4			18	18	2		10	6		18					18
+	ПМ.06	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	44		44	252	252	134	130	106	12		6	246				252
+	МДК.06.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации, презентация полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира	4			90	90	60	58	24	6		90					90
+	УП.06.01	Учебная практика			4	72	72	72	72				72					72
+	ПП.06.01	Производственная практика			4	72	72			72			72					72
+	ПМ.06.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"</i>	4			18	18	2		10	6		6	12				18
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36			36			36					36
+	ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен)				36	36			36			36					36

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1											
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семе			
													Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр
Считать в плане	Индекс	Наименование																						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1804	1082	66	2340	612	618	202		290			108	18	790	170		312
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						558	558	520	20	18	324	234	218	118		90			4	6	122	52		56
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			42	42	36		6	36	6	42	16		20				6				
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			72	72	66		6	36	36	32	18		14					40	18		16
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			72	72	66		6	36	36	32	18		14					40	18		16
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	36	36	36			36													
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			1	32	32	32			32		32	20		12								
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36			36		36	26		10								
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3	36	36	36			36													
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3	50	50	46	4		36	14												
+	ОПЦ.09	Физическая культура		123	4	48	48	48			40	8	12	2		10					10			10
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			2	32	32	30	2			32									32	16		14
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3	38	38	32	6			38												
+	ОПЦ.12	Экологические основы природопользования			4	32	32	28	4			32												
+	ОПЦ.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	4			32	32	18		10			4					
ПП.Профессиональный цикл						2358	2358	1284	1026	48	1980	378	400	84		200			104	12	668	118		256
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	11		111	294	294	186	96	12	266	28	294	52		134			96	12				
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	32	4		32	4	36	14		18			4					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			96	96	82	8	6	72	24	96	38		44			8	6				
+	УП.01.01	Учебная практика			1	72	72	72			72		72			72								
+	ПП.01.01	Производственная практика			1	72	72		72		72		72						72					
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	1			18	18		12	6	18		18						12	6				
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	2		1222	594	594	308	280	6	574	20	106	32		66			8		488	50		160
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1	36	36	28	8		32	4	36	14		14			8					
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	144	144	136	8		128	16	34	18		16					110	50		52
+	УП.02.01	Учебная практика			2	144	144	144			144		36			36					108			108
+	ПП.02.01	Производственная практика			2	252	252		252		252										252			
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	2			18	18		12	6	18										18			

		16		162			36		2	118	6									OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.	
		8																			ПК 3.1.
		8																			ПК 3.3.; ПК 3.5.
				36			36														OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
				108						108											OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
				18					2	10	6										
				278	54		110		2	106	6										OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
				44	22		10			12											ПК 4.1.
				72	32		28			12											ПК 4.2.
				72			72														OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
				72						72											OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
				18					2	10	6										
				184	44		114			26		414	26		102		2	278	6		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
				40	20		12			8											ПК 5.2.
				72	24		30			18		72	26		30			16			ПК 5.2.
				72			72					72			72						OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
												252						252			OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
												18					2	10	6		
												252	28		102		4	106	12		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
												90	28		30		2	24	6		ПК 1.1.

												72			72					OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
												72					72			OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
												18				2	10	6		
												36					36			
												36					36			OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; OK 10.; OK 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 11.
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 11.
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 02.
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 10.
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 08.
ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	ОК 10.
ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОПЦ.12	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ОПЦ.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 11.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.3.

УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.3.; ПК 3.5.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.2.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

ПМ.06	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
МДК.06.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации, презентация полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира	ПК 1.1.
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2016 за № 44898, а также следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;
- Профессионального стандарта «33.010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н;
- Профессионального стандарта «33.014 Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н.

2. Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования 1 год 10 месяцев. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся в период обучения составляет 36 академических

часов. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами.

3. Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования и контрольных работ по текущим знаниям. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Количество зачетов, предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике). Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) перед проведением экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен.

4. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

5. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

6. Общий объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет – 2952 ч., Профессиональная подготовка включает: общепрофессиональный цикл – 558 ч., профессиональный цикл – 2358 ч., государственная итоговая аттестация – 36 ч. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта, потребностями регионального рынка труда и направлен на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

7. 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. Вариативная части в объеме 612 часов распределена следующим образом:

– общепрофессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 234 часа, на 6 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», на 36 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», на 36 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Техническое оснащение и

организация рабочего места», на 14 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», на 8 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Физическая культура»; введены дисциплины: «Деловой русский язык и культура речи» – 32 часа, «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникативные технологии» – 38 часов, «Экологические основы природопользования» – 32 часа, «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» – 32 часа;

– профессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 378 часов, на 28 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 4 часа, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 24 часа; на 20 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов; на 16 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 12 часов; на 16 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 8 часов, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 8 часов; на 52 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 16 часов, ПП.05.01 Производственная практика – 36 часов; введен ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира – 246 часов: МДК.06.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации, презентация полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира – 90 часов, УП.06.01 Учебная практика – 72 часа, ПП.06.01 Производственная практика – 72 часа.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального цикла в объеме 48 ч. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

9. Формы консультации с обучающимися (устные, письменные, групповые, индивидуальные) проводятся перед проведением экзаменов за счет часов промежуточной аттестации.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Учебная практика реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Объем часов учебной практики составляет 16 недель (576 ч.), объем производственной практики составляет 23 недели (828 ч.). Учебная практика в объеме 16 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (1 семестр); ПМ.02 – 1 неделя (1 семестр), 3 недели (2 семестр); ПМ.03 – 1 неделя (2 семестр), 1 неделя (3 семестр); ПМ.04 – 2 недели (3 семестр); ПМ.05 – 1 неделя (3 семестр), 3 недели (4 семестр); ПМ.06 – 2 недели (4 семестр). Производственная практика в объеме 23 недели реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (1 семестр); ПМ.02 – 7 недель (2 семестр); ПМ.03 – 3 недели (3 семестр); ПМ.04 – 2 недели (3 семестр); ПМ.05 – 7 недель (4 семестр); ПМ.06 – 2 недели (4 семестр). Объем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет 36 часов.

11. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 50 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Пронито и пронумеровано 18

Ковшарова Листов

Проректор по научно-педагогической работе

Хорошевская И.В.



Faint, illegible text visible through the paper, likely from the reverse side of the document.

Faint, illegible text visible through the paper, likely from the reverse side of the document.