

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая Балейским филиалом ГАПОУ  
«Читинский педагогический колледж»  
\_\_\_\_\_ /Юсова В.И./  
«17» декабря 2023 год



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Балейского филиала  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Читинский педагогический колледж»  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Нормативную правовую основу разработки профессиональной основной образовательной программы (далее – ПООП) составляют следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898),
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228)
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования"
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся"
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 26.08.2020г., № 438.
- Приказ Министерства образования и науки РФ «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020г. №885/390
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования» от 17.03.2015г. № 06-259.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08.11.2021 г. № 800.
- Приказ Минобрнауки РФ от 07 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 05 марта 2004 г. № 1089»;
- Приказ 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);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Продолжительность учебной недели – 6 дней, максимальная обязательная учебная нагрузка – 36 часов.

Продолжительность 1 часа – 45 минут, между занятиями перерыв не менее 5 минут, после 3 и 4 урока предусмотрены обеденные перерывы по 30 минут. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель.

Учебные занятия группируются парами. Для проведения лабораторных и практических занятий учебная группа делится на подгруппы не менее 8 человек. Для проведения учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек и проводится в учебных мастерских.

Учебным планом предусмотрены 23 недели учебной и производственной практики. Учебная практика предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01(108ч), ПМ.02 (216ч), ПМ.03(144ч), ПМ.04 (144ч), ПМ.05 (216ч). Производственная (профессиональная) практика реализуется в рамках модулей: ПМ.01 (180ч), ПМ.02 (252ч), ПМ.03 (216ч), ПМ.04(216ч), ПМ.05 (288ч).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта. Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в год. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов не более 10.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;

## **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ООП ППКРС СПО 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 ФГОС ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и ФГОС СОО.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу – 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

Учебный план предусматривает изучение дисциплин «Астрономия», «Родной язык» и «Родная литература».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - «Химия», по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

## **1.4. Формирование вариативной части ППКРС**

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

–на общепрофессиональные учебные дисциплины:

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 33 ч.»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места» – 55 ч.;

«Основы товароведения продовольственных товаров» – 40 ч.;

«Основы калькуляции и учет» – 32 ч.;

«Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 30 ч.;

«Экономические и правовые основы производственной деятельности» - 2ч.;

«Рисование и дизайн» - 32 ч.;

«Эффективность трудоустройства» - 32 ч.;

«Русский язык и культура речи» - 36 ч.;

–на изучение профессиональных модулей – 328ч.

Часы вариативной части включены в данные разделы в целях углубления знаний.

### **1.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестацией, которая проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта.

Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в семестр. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Оценки выставляются по 5-бальной системе. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённой от других форм учебной нагрузки.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определённых в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС». Квалификационный экзамен по каждому профессиональному модулю возможен после полного его освоения, условием допуска является успешное освоение всех его элементов, включая МДК и всех видов практики. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов не более 10.

### **1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

### **1.7. Параметры практикоориентированности**

В учебном плане выделено 1254 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

Практикоориентированность учебного плана составляет 21,9 %.

## 2.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 СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2	-	-	-	-	11	52
II курс	31	3	5	-	2	-	11	52
III курс	18	8	13	-	2	-	11	52
IV курс	14	10	14	-	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>23</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 3. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе проф.модулей) (час. в семестр)							
			Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			всего занятий	В т.ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем.	5 сем.	6 сем	7 сем	8 сем
лаб. и практ. занятий		17 нед		22 нед	16 нед	15 нед	9 нед	9 нед	10 нед	4 нед		
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Общеобразовательные дисциплины</b>					<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>540</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>360</b>	<b>144</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2052</b>	<b>722</b>	<b>612</b>	<b>550</b>	<b>400</b>	<b>300</b>	<b>190</b>			
<b>Общие дисциплины</b>												
<b>ОУД.01</b>	Русский язык	-,ДЗ,-,Э	126	50	51	44	16	15				
<b>ОУД.02</b>	Литература	-,,-,-,ДЗ	191	60	51	44	48	30	18			
<b>ОУД.03</b>	Иностранный язык	-,,-,-,ДЗ	175	170	51	44	32	30	18			
<b>ОУД.04</b>	Математика	-,ДЗ,-, -,,-,Э	257	54	68	44	64	45	36			
<b>ОУД.05</b>	История	-,,-,ДЗ	140	14	34	44	32	30				
<b>ОУД.06</b>	Физическая культура	<b>3,3,-,ДЗ</b>	167	167	34	44	32	30	27			
<b>ОУД.07</b>	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	78	8	34	44						
<b>ОУД.08</b>	Астрономия	-,ДЗ	39	6	17	22						
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>												
<b>ОУД.09</b>	Информатика	-,ДЗ,-,-,ДЗ	145	60	34	22	32	30	27			
<b>ОУД.10</b>	Физика	-,ДЗ,-,-,ДЗ	158	31	34	44	32	30	18			
<b>ОУД.11</b>	Химия	-, ДЗ,-,-,Э	184	40	68	44	32	30	10			
<b>ОУД.12</b>	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,,-,-,ДЗ	176	20	34	44	32	30	36			
<b>ОУД.13</b>	Биология	-,,-,ДЗ	72	20	34	22	16					
<b>ОУД.14</b>	География	-,,-,ДЗ	71	12	17	22	32					

<b>ОУД.15</b>	Родной язык	-,ДЗ	34	6	34							
<b>ОУД.16</b>	Родная литература	-,ДЗ	39	6	17	22						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>608</b>	<b>246</b>		<b>154</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>152</b>	<b>20</b>
<b>ОП.01</b>	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	69	12		22	32	15				
<b>ОП.02</b>	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	76	18		44	32					
<b>ОП.03</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	91	24		44	32	15				
<b>ОП.04</b>	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, ДЗ	38	8							30	8
<b>ОП.05</b>	Основы калькуляции и учет	-,ДЗ	56	14		44	12					
<b>ОП.06</b>	Охрана труда	ДЗ	36	12			36					
<b>ОП.07</b>	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	66	48						36	30	
<b>ОП.08</b>	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	16					36			
<b>ОП.09</b>	Физическая культура	ДЗ	40	40							40	
<b>ОП.10</b>	Рисование и дизайн	ДЗ	32	30							32	
<b>ОП.11</b>	Эффективность трудоустройства	-,ДЗ	32	12							20	12
<b>ОП.12</b>	Русский язык и культура речи	ДЗ	36	12					36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2992</b>	<b>286</b>		<b>88</b>	<b>32</b>	<b>210</b>	<b>62</b>	<b>288</b>	<b>208</b>	<b>124</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1012</b>	<b>286</b>		<b>88</b>	<b>32</b>	<b>210</b>	<b>62</b>	<b>288</b>	<b>208</b>	<b>124</b>
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв	120	48		88	32					
<b>МДК.01.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	18		34						
<b>МДК.01.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	86	30		54	32					
<b>УП.01</b>	Учебная практика	-,ДЗ	108			72	36					
<b>ПП.01</b>	Производственная практика	ДЗ	180					180				

<b>ПМ.02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Экв</b>	<b>272</b>	<b>78</b>				<b>210</b>	<b>62</b>			
<b>МДК.02.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>ДЗ</b>	36	16				36				
<b>МДК.02.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>-,Э</b>	236	62				174	62			
<b>УП.02</b>	<i>Учебная практика</i>	<b>-,ДЗ</b>	216					72	144			
<b>ПП.02</b>	<i>Производственная практика</i>	<b>-,ДЗ</b>	252						108	144		
<b>ПМ.03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Экв</b>	<b>178</b>	<b>54</b>						<b>178</b>		
<b>МДК.03.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>ДЗ</b>	36	10						36		
<b>МДК.03.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>ДЗ</b>	142	44						142		
<b>УП.03</b>	<i>Учебная практика</i>	<b>ДЗ</b>	144							144		
<b>ПП.03</b>	<i>Производственная практика</i>	<b>ДЗ</b>	216							216		
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Экв</b>	<b>210</b>	<b>36</b>						<b>110</b>	<b>100</b>	
<b>МДК.04.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>ДЗ</b>	36	8						36		
<b>МДК.04.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>-,ДЗ</b>	174	28						74	100	



<b>УП.04</b>	Учебная практика	ДЗ	144								144	
<b>ПП.04</b>	Производственная практика	ДЗ	216									216
<b>ПМ.05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экв	232	70							108	124
<b>МДК.05.01</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	36	10							36	
<b>МДК.05.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,Э	196	60							72	124
<b>УП.05</b>	Учебная практика	- ,ДЗ	216								108	108
<b>ПП.05</b>	Производственная практика	ДЗ	288									288
<b>Промежуточная аттестация<sup>1</sup></b>			5 нед				2 нед	1 нед	1 нед			1 нед
<b>ГИА.00</b>	Государственная итоговая аттестация	ДЭ	72									72
<b>Итого</b>			<b>5724</b>	<b>532</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ)			Дисциплин и МДК		612	792	576	540	324	324	360	216
			Учебной практики			72	36	72	144	144	252	108
			Произв.практики					180	108	360		504
			Экзаменов устн.					1	1	1		1
			Экзаменов письм.					1	2			
			Экзаменов квал.					1		2		2
			Дифф.зачетов		1	9	6	3	8	2	4	2
Зачетов		1	1		1							

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технического оснащения и организации рабочего места
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Иностранного языка
Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
6	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал, стадион
Залы	
8	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
9	Актный зал